



LA CARTE D'HIVER

PRIX NET EN EUROS, SERVICE COMPRIS

POUR ACCOMPAGNER VOS APERITIFS...

Assiette de petite friture, sauce Tartare - **9 €** -

Ardoise de Charcuteries - **10 €** -

LES ENTREES

- Feuilleté de diots, sauce à la mondeuse- **7,50 €** -
- Croquilles d'escargots de Vions - **9.50 €** -
(L'escargot Chautagnard, Serge Dalla palma à Vions)
- Duo de truite et lavaret fumés maison- **9.50 €** -
- Foie gras de canard maison, fleur de sel, Chutney d'oignons et raisins secs - **13.50 €** -

LES SALADES

	PETITE	GRANDE
- <u>Salade savoyarde</u> (Salades, reblochon pané, jambon cru de Savoie, croutons, noix)	- 7.00 € -	- 13.50 € -
- <u>Salade de Portout</u> (Salades, truite fumée maison, Toasts de rillettes de poissons)	- 8.50 € -	- 15.50 € -
- <u>Salade de Chèvre de Vions</u> (Salades, chou chinois, carottes, endives, toasts chèvre de Vions, tomate cerise)	- 7.50 € -	- 14.50 € -

LES POISSONS ET FRITURES ☺

- Petite Friture, sauce Tartare - **12.50 €** -
- Quenelles de brochet, bisque de homard – **14.00 €** -
(compter 20 minutes de préparation)
- Filet de Sandre, crème d'agrumes - **18.50 €** -
- Friture de filets de Perche, sauce Tartare - **19.00 €** -

LES VIANDES ☺

- Andouillette 5A, sauce à la moutarde à l'ancienne - **14.50 €** -
- Tartare de Bœuf classique à préparer par vos soins – **15.00 €** -
(Câpres, cornichons, oignons, persil) servi avec potatoes et salade verte
- Faux - filet de Bœuf - **16.50 €** -
Au choix nature, sauce à la Mondeuse ou beurre maître d'hôtel.
- Magret de canard, sauce au miel de Chindrieux - **18.50 €** -

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNES DE GRATIN DE POMMES DE TERRE ET DE LEGUMES

FRAIS DU JOUR

LES SPECIALITES ☺

- Ravioles du Dauphiné, sauce au reblochon - **12.90 €** - **V**
- Tartiflette, servie avec une salade composée - **14,00 €**-
- Fondue Savoyarde, servi avec salade composée - **17,00 €**- / pers, mini 2 pers
(supplément charcuterie à 4.50 € par personne)
- Cuisses de grenouille en persillade - **19.00 €** -

Tous les mardis soir, formule Cuisses de grenouille à Volonté - **24.90 €** -

LES FROMAGES

Ardoise de fromages de Chautagne - **6.50 €** -

(Tommes de la ferme de Saget à Chindrieux et chèvre frais de la Chèvrerie de Vions)

-

Faisselle de la ferme de Saget à Chindrieux

Nature - **4.00 €** -

Miel – crème – coulis de fruits rouges – **4.50 €** -

LES DESSERTS FAIT MAISON

- Tiramisu au Spéculoos - **6.50 €** -
- Assiette gourmande - **7.50 €** -
- Tarte aux myrtilles - **6.50 €** -
- Mousse au chocolat - **6.50 €** -

LES GLACES

TOUTES NOS GLACES ET SORBETS SONT ISSUS DE LA PRODUCTION

D'UN MAITRE ARTISAN

RENZO, VIVIER-DU-LAC

VOUS POUVEZ COMPOSER VOUS-MEME :

1 Boule : **2.50 €**

2 Boules : **4.50 €**

3 Boules : **6.00 €**

Les Suppléments chantilly ou chocolat : **1.20 €**

Parfums des crèmes glacées : Vanille, Smarthies, Café, Caramel au beurre salé,
Pistache, Coco, Rhum raisin, Chartreuse, Menthe chocolat.

Parfums des sorbets : Chocolat noir, Citron, Fraise, Poire, Framboise, Mangue,
Passion, Myrtille.

PRIX NET EN EUROS, SERVICE COMPRIS

LES COUPES GLACEES SANS ALCOOL

- CAFE LIEGOIS - **7.50 €** -
2 boules Café, 1 boule Vanille, 1 expresso, Chantilly.
- CHOCOLAT LIEGEOIS - **7.50 €** -
2 boules Chocolat, 1 boule Vanille, sauce chocolat, chantilly.
- DAME BLANCHE - **7.50 €** -
3 boules Vanille, sauce chocolat, chantilly.
- BANANA SPLIT - **8.00 €** -
1 boule Vanille, 1 boule Fraise, 1 boule Chocolat, 1 banane, sauce chocolat, chantilly.
- POIRE BELLE HELENE - **7.50 €** -
2 boules Vanille, 1 boule Poire, 1 Poire, sauce chocolat, Chantilly.
- COUPE FRUITS ROUGES - **7.50 €** -
1 boule Fraise, 1 boule framboise, 1 boule Myrtille, coulis de fruits rouges, chantilly
- COUPE DES ILES - **7.50 €** -
1 boule noix de coco, 1 boule Passion, 1 boule Vanille, sirop de Pina colada, chantilly.

LES COUPES GLACEES ALCOOLISEES

- PERES CHARTREUX - **8.50 €** -
3 boules Chartreuse, 3 cl de Chartreuse.
- COLONEL - **8.50 €** -
3 boules citron, 3 cl de Vodka.
- WILLIAMINE - **8.50 €** -
3 boules Poire, 3 cl de Poire William.
- PEPPERMINT - **8.50 €** -
3 boules Menthe-chocolat, 3 cl de Peppermint.
- COUPE CARAIBES - **8.50 €** -
1 boule Noix de coco, 1 boule Rhum-raisins, 1 boule Vanille, 3 cl de rhum, Chantilly.
- COUPE SAVOYARDE - **8.50 €** - 3 boules Myrtille, 3 cl de Marc de Savoie

FORMULES MENU DU JOUR

UNIQUEMENT LE MIDI , HORS WEEK-END ET JOURS FERIES

PLAT DU JOUR - **9.00 €** -

PLAT DU JOUR + CAFE - **9.90 €** -

ENTREE DU JOUR + PLAT DU JOUR - **12.50 €** -

PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR - **12.50 €** -

MENU DU JOUR - **15.00 €**

MENU DU MOUSSAILLON

(jusqu'à 10 ans)

- **7.90 €** -

POISSON PANE, FRITES
OU
AIGUILLETES DE POULET, FRITES
-
COUPE DE GLACE 2 BOULES
OU
FAISSELLE

MENU DU PETIT GOURMET

Jusqu'à 12 ans

- **12.90 €** -

CUISSES DE GRENOUILLE EN PERSILLADE
OU
Mini tartiflette
-
GLACE 2 BOULES
OU
MINI DESSERT DU MOMENT

PRIX NET EN EUROS, SERVICE COMPRIS

MENU DES PECHEURS

- 16.00 € -

Petite friture

ACCOMPAGNEE DE GRATIN DE POMMES DE TERRE ET DE LEGUMES DE SAISON

-

Faiselle au choix

OU

Coupe de Glace 2 boules.

MENU DES SPECIALITES DE PORTOUT

- 23.00 € -

Cuisses de grenouille en persillade

OU

Friture de filets de Perche, sauce Tartare

PLATS ACCOMPAGNES DE GRATIN DE POMMES DE TERRE ET DE LEGUMES DE SAISON

-

Coupe de glace 2 Boules

OU

Tiramisu au Spéculoos

MENU DU CANAL

- 26.00 € -

Petite salade Savoyarde

(Salades, Reblochon pané , jambon cru, croutons, noix)

Ou

Feuilleté de diots à la mondeuse

OU

Salade de chèvre chaud de Vions

Faux- filet de Bœuf

Au choix nature, sauce à la mondeuse ou beurre maître d'hôtel

OU

Andouillettes 5A à la moutarde à l'ancienne

OU

Quenelles de brochet à la bisque de homard

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNES DE GRATIN DE POMMES DE TERRE

ET DE LEGUMES FRAIS DU JOUR

Assiette de Fromages de Chautagne : SUPPLEMENT **4.00 €**

DESSERT AU CHOIX

PRIX NET EN EUROS, SERVICE COMPRIS

MENU DE L'AUBERGE

- 29.00 € -

Croquilles d'escargots de Vions

OU

Foie gras de canard maison, Chutney d'oignons et raisins secs

OU

Salade de Portout

(Salades, truite fumée maison, Toasts de rillettes de poissons)

OU

Duo de truite et lavaret fumés maison

Cuisses de grenouille en persillade

OU

Filet de Sandre, crème d'agrumes

OU

Magret de canard, sauce au miel de Chindrieux

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNES DE GRATIN DE POMMES DE TERRE

ET DE LEGUMES FRAIS DU JOUR

Assiette de Fromages de Chautagne : SUPPLEMENT **4.00 €**

DESSERT AU CHOIX