

NOS ENTREES

	Petite	Grande
Salade savoyarde (Mélange de salades, tomates, dés de Beaufort, Jambon cru, croûtons, noix)	6,50 €	11,50 € 
Salade printanière (Mélange de salades, chèvre frais, légumes croquants d'antan, vinaigrette à la framboise)	7,50 €	13,00 € 
Salade de Portout (Mélange de salades, tomates, queues d'écrevisses marinées au curry et au soja, lavaret fumé maison, citron)	8,50 €	14,50 € 
Terrine de poissons maison aux petits légumes		6,50 € 
Asperges vertes, Sauce hollandaise		8,50 € 
Assiette de charcuterie		8,50 €
Croquilles d'escargots de Chautagne, bouquet de salades (Escargotière de Vions, Serge Dalla palma)		8,50 €
Foie gras de canard mi-cuit maison, chutney de pommes aux raisins secs, pain d'épices du Rucher de Chautagne		13,50 € 



FAIT MAISON

NOS POISSONS

Petite friture d'éperlans, sauce tartare	12,50 €
Pavé de saumon aux agrumes	15,50 €
Filet de lavaret meunière (Pêcherie Parpillon à Bourdeau)	18,00 €
Friture de perches, sauce tartare	19,00 €

NOS VIANDES



Filet mignon de porc au miel de Chindrieux	15,00 €
Faux-filet de Bœuf, sauce du moment	16,50 €
Tartare de Bœuf préparé par VOS soins	18,00 €
Aumônière d'épaule d'agneau aux fines herbes	18,50 €

Tous nos plats sont accompagnés de gratin dauphinois et de légumes du jour

NOS SPECIALITES

Crèmeux de l'auberge Servi avec charcuterie et potatoes	16,00 €
Cuisses de grenouilles en persillade	19,00 €

NOS FROMAGES

Assiette de fromages chautagnard (chèvrerie de Vions, Ferme de Sajat)	6,50 €
Faisselle : crème, coulis de fruits rouges ou miel de Chindrieux	4,00 €

NOS DESSERTS

Tarte au noix	6,00 €
Tiramisu au spéculoos	6,00 €
Framboisier à la pistache, crème anglaise	6,00 €
Assiette gourmande	6,00 €
Profiteroles	6,00 €
Gâteau au 3 chocolats, crème anglaise à l'orange	6,00 €

NOS GLACES

Toutes nos glaces et sorbets sont issus de la production d'un maître Artisan
(L'artisan glacier des Savoies au Viviers-du-lac)

Glace 1 boule	2,50 €
---------------	--------

Glace 2 boules	4,00 €
Glace 3 boules	5,00 €

NOS COUPES GLACEES

CAFE LIEGEOIS	7,00 €
2 boules glace café, 1 boule glace vanille, espresso, chantilly	

CHOCOLAT LIEGEOIS	7,00 €
2 boules glace chocolat, 1 boule glace vanille, sauce chocolat, chantilly	

DAME BLANCHE	7,00 €
3 boules glace vanille, sauce chocolat, chantilly	

BANANA SPLIT	7,50 €
1 boule glace vanille, 1 boule glace fraise, 1 boule glace chocolat, Banane, sauce chocolat, chantilly	

COLONEL	8,00 €
3 Boules sorbet citron, vodka	

PEPPERMINT	8,00 €
3 boules glace menthe chocolat, peppermint	

LES PERES CHARTREUX	8,00 €
3 boules glace Chartreuse, Chartreuse	

MENU DU JOUR

(uniquement le midi, hors week-end et jours fériés)

Plat du jour	9,00 €
Plat du jour / café	9,90 €
Entrée du jour /plat du jour	12,50 €
Plat du jour / dessert du jour	12,50 €
Entrée du jour / plat du jour / dessert du jour	15,00 €

MENU DU MOUSSAILLON

7,90 €

Poisson Pané

ou

Aiguillettes de poulet panées

.....

Glace 2 boules

ou

Faisselle

MENU DES PECHEURS

16 €

Petite friture d'éperlans

...

Faisselle

ou

Glace 2 boules

MENU DES SPECIALITES DE PORTOUT

23 €

Cuisses de grenouilles en persillade

ou

Friture de perches

...

Glace 2 boules

ou

Tiramisu au Spéculoos

Ou

Tarte aux noix

MENU DU CANAL

26 €

Salade savoyarde

ou

Terrine de poissons maison

Ou

Salade printanière

...

Pavé de saumon aux agrumes

ou

Faux-filet de bœuf, sauce du moment

ou

Filet mignon de Porc au miel de chindrieux

...

Dessert au choix

(Hors coupes glacées)

(Supplément fromages : 4 €)

MENU DE L'AUBERGE

29 €

Foie gras de canard mi-cuit maison,
Chutney de pommes aux raisins secs

ou

Salade de Portout

ou

Croquilles d'escargots de Chautagne

Ou

Asperges vertes, sauce hollandaise

...

Filet de lavaret meunière

ou

Cuisses de grenouilles en persillade

ou

Aumônière d'épaule d'agneau aux fines herbes

...

Dessert au choix
(Hors coupes glacées)

(Supplément fromages : 4 €)