



# LA CARTE D'AUTOMNE

PRIX NET EN EUROS, SERVICE COMPRIS

## POUR ACCOMPAGNER VOS APERITIFS...

Planche de Saucisson - **6.50 €** -

Ardoise de Charcuteries - **10 €** -

Friture de filets de Perche - **15 €** -

Cuisses de grenouille en persillade - **15 €** -

## LES ENTREES ☺

- Velouté de butternut, toast de pain de campagne, emmental râpé - **7,50 €** -
- Quiche aux poireaux et chèvre frais de Vions - **8,50 €** -
- Croquilles d'escargots de Vions - **10.00 €** -  
(L'escargot Chautagnard, RICHARD Eric à Ruffieu x)
- Foie gras de canard maison, fleur de sel, Chutney d'oignons et raisins secs - **13.50 €** -

## LES SALADES ☺

	PETITE	GRANDE
- <u>Salade savoyarde</u>	- <b>7.00 €</b> -	- <b>13.50 €</b> -
(Salades, dés de tommes de la ferme du Saget, jambon cru de Savoie, croutons, noix)		
- <u>Salade de Portout</u>	- <b>8.50 €</b> -	- <b>15.50 €</b> -
(Salades, truite fumée maison, Toasts de rillettes de poissons)		

## LES POISSONS ET FRITURES

- Filet de Sandre, crème citronnée - **18.50 €** -
- Friture de filets de Perche, sauce Tartare - **19.00 €** -

## LES VIANDES

- Jarret de porc laqué – **14.50 €**-
- Tartare de Bœuf classique à préparer par vos soins – **15.00 €** -  
*(Câpres, cornichons, oignons, persil) servi avec frites et salade verte*
- Pièce de Bœuf du moment - **16.50 €** -  
*Au choix nature, sauce du moment ou au Roquefort*
- Sauté de sanglier -**17.00 €** -

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNES DE POMMES DE TERRE GRENAILLES

ET D'UNE PUREE DE LEGUMES

## LES SPECIALITES

- Ravioles du Dauphiné, sauce au roquefort -**12.90 €** - **V**
- Cuisses de grenouille en persillade - **19.00 €** -  
**Tous les mardis soir**, formule Cuisses de grenouille à Volonté - **24.90 €** -
- Fondue Savoyarde, servie avec salade composée - **17,00 €**- / pers, mini 2 pers
- (supplément charcuterie à 4.50 € par personne)

## 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 €** -
- Mousse au chocolat à l'orange - **6.50 €** -
- Tarte poire amandes - **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

**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, FRITES  
OU

Mini ravioles au roquefort ou aux cèpes

-

GLACE 2 BOULES

OU

DUO MINI TIRAMISU ET MOUSSE CHOCOLAT A L'ORANGE

## **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 DES SPECIALITES DE PORTOUT**

- **23.00 €** -

Cuisses de grenouille en persillade

OU

Friture de filets de Perche, sauce Tartare

PLATS ACCOMPAGNES DE POMMES DE TERRE GRENAILLES  
ET D'UNE PUREE DE LEGUMES

-

Coupe de glace 2 Boules

OU

Tiramisu au Spéculoos

# MENU DU CANAL

- 26.00 € -

Petite salade Savoyarde

(Salades, dés de tomme , jambon cru, croutons, noix)

Ou

Quiche aux poireaux et chèvre frais de Vions

OU

Velouté de butternut, toast de pain de campagne, emmental râpé

---

Pièce de bœuf du moment

Au choix nature, sauce du moment ou au roquefort

OU

Jarret de porc laqué

OU

Filet de sandre, crème citronnée

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNES DE POMMES DE TERRE GRENAILLES

ET D'UNE PUREE DE LEGUMES

---

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

---

DESSERT AU CHOIX



# MENU DE L'AUBERGE

- 29.00 € -

Croquilles d'escargots de Ruffieux

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)

---

Cuisses de grenouille en persillade

OU

Friture de filets de Perche, sauce tartare

OU

Sauté de sanglier

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNES DE POMMES DE TERRE GRENAILLES

ET D'UNE PUREE DE LEGUMES

---

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

---

DESSERT AU CHOIX

PRIX NET EN EUROS, SERVICE COMPRIS