

POUR ACCOMPAGNER VOS APERITIFS...

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

Ardoise de Charcuteries - **10 €** -

LES ENTREES

- Tarte fine au chèvre frais de Vions et magret de canard fumé - **7,50 €** -
- Croquilles d'escargots de Vions - **9.50 €** -
(L'escargot Chautagnard, Serge Dalla palma à Vions)
- Cannelloni de truite fumée maison au saumon - **7.50 €** -
- Foie gras de canard maison, fleur de sel, Chutney d'oignons et raisins secs - **13.50 €** -

LES SALADES

	PETITE	GRANDE
- <u>Salade savoyarde</u>	- 7.00 € -	- 13.50 € -
(Salades, Dés de Tomme et Beaufort, jambon cru de Savoie, tomate, croutons, noix)		
- <u>Salade de Portout</u>	- 8.50 € -	- 15.50 € -
(Salades, truite fumée maison, Toasts de rillettes de poissons, tomate)		

LES POISSONS ET FRITURES ☰

- Petite Friture, sauce Tartare - **12.50 €** -
- Quenelles de brochet, bisque de homard – **14.00 €** -
- Filet de Sandre meunière - **18.50 €** -
- Friture de filets de Perche, sauce Tartare - **19.00 €** -

LES VIANDES ☰

- Suprême de pintade, sauce aux champignons - **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 au poivre ou beurre maître d'hôtel.
- Gigot d'agneau , jus au romarin -**18.50 €** -

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNES DE GRATIN DE POMMES DE TERRE

ET DE LEGUMES FRAIS DU JOUR

LES SPECIALITES ☰

- 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 - **6.00 €** -
- Assiette gourmande - **7.00 €** -
- Tarte du moment - **6.00 €** -
- Délice chocolat - **6.00 €** -

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 GRENOUILLES EN PERSILLADE

OU

MINI SUGGESTION DU JOUR

LEGUMES DU JOUR ET GRATIN DAUPHINOIS

-

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, dés de beaufort et tomme , jambon cru, tomate, croutons, noix)

OU

Cannelloni de truite fumée et saumon

OU

Tarte fine de chèvre frais de Vions et magret de canard fumé

Faux- filet de Bœuf

Au choix nature, sauce au poivre ou beurre maître d'hôtel

OU

Suprême de pintade, sauce aux champignons

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

Cuisses de grenouille en persillade

OU

Filet de Sandre meunière,

Ou

Gigôt d'agneau , jus au romarin

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



LA CARTE DE PRINTEMPS

PRIX NET EN EUROS, SERVICE COMPRIS