

POUR ACCOMPAGNER VOS APERITIFS...

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

Ardoise de Charcuteries - **10 €** -

LES ENTREES ☺

- Brochettes de poisson laqué, et son rouleau de printemps - **7.50 €** ☺
- Terrine de porc en gelée aux herbes aromatiques - **7.50 €** - ☺
- Verrine de crabe - **9.00 €** -
Et son tartare de courgettes et tomates au chèvre frais de Vions
- Tartare de saumon façon gravelax - **9.50 €** -
- Foie gras de canard maison aux herbes de Provence
chutney de pomme aux raisins secs - **13.50 €** -

LES SALADES ☺

	PETITE	GRANDE
- <u>Salade savoyarde</u> (Salades, dés de beaufort, jambon cru, tomates, croutons, noix)	- 7.00 € -	- 12.50 € -
- <u>Salade Estivale</u> (Salades, poulet, melon, pastèques, concombres, tomates)	- 7.50 € -	- 13.00 € -
- <u>Salade de Portout</u> (Salades, saumon fumé par nos soins, queues d'écrevisses marinées au soja et au curry, tomates, citron)	- 8.50 € -	- 14.50 € -
- <u>Salade italienne</u> (Salade verte, tomate, Mozzarella, parmesan, speck, artichaud, pesto)	- 8.50 €	- 14.50 € -

PLAT VEGETARIEN 🍽️

- Linguine à la sauce Ricotta, pesto et petits légumes - **12.50 €** -

LES POISSONS ET FRITURES 🍽️

- Petite Friture, sauce Tartare - **12.50 €** -
- Thon mi-cuit au sésame, julienne de légumes - **14.50 €** -
sauce acidulée à la tomate.
- Filet de Lavaret meunière - **18.00 €** -
(Pêcherie Parpillon à Bourdeau)
- Friture de filets de Perches, sauce Tartare - **19.00 €** -

LES VIANDES 🍽️

- Brochettes de poulet mariné au paprika - **15.00 €** -
- Faux- filet de Bœuf - **16.50 €** -
Au choix Nature, sauce poivre ou beurre maitre d'hôtel.
- Croustillant de veau aux escargots de Chautagne - **19.00 €** -
(escargotière Serge Dalla palma à Vions)
- Côte de Bœuf – **22.00 €** -
Au choix Nature, sauce poivre ou beurre maitre d'hôtel.

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

LEGUMES FRAIS DU JOUR

LES SPECIALITES

- Cuisses de grenouilles en persillade - **19.00 €** -
Tous les mardis soir, formule Cuisses de grenouilles à Volonté - **24.90 €** -
- Truite entière panée, et son beurre maître d'hôtel - **17.00 €** -
(Truite du bassin aquacoles aixois)
- Bruschetta savoyarde, accompagnée de salade verte – **12.00 €** -
(Tranche de pain, tomate, jambon cru, reblochon)

NOS TARTARES

- Tartare de saumon façon gravelax - **17.00 €** -
- Tartare de Bœuf classique à préparer par vos soins – **15.00 €** -
(Câpres, cornichons, oignons, persil)
- Tartare de Bœuf à l'italienne – **16.00 €** -
(Sauce ricotta, pesto, parmesan)

LES TARTARES SONT ACCOMPAGNES DE POTATOES ET DE SALADE VERTE.

LES FROMAGES

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

(Tomes 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 €** -
- Trifle - **6.00 €** -
- Salade de fruits frais à la menthe - **6.00 €** -
- Assiette gourmande - **6.00 €** -
- Tarte du moment - **6.00 €** -
- Bavarois pêche abricot - **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 : **4.00 €**

3 Boules : **5.00 €**

Les Suppléments chantilly ou chocolat : **1.00 €**

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.

LES COUPES GLACEES SANS ALCOOL

- CAFE LIEGOIS - **7.00 €** -
2 boules Café, 1 boule Vanille, 1 expresso, Chantilly.
- CHOCOLAT LIEGEOIS - **7.00 €** -
2 boules Chocolat, 1 boule Vanille, sauce chocolat, chantilly.
- DAME BLANCHE - **7.00 €** -
3 boules Vanille, sauce chocolat, chantilly.
- BANANA SPLIT - **7.50 €** -
1 boule Vanille, 1 boule Fraise, 1 boule Chocolat, 1 banane, sauce chocolat, chantilly.
- POIRE BELLE HELENE - **7.00 €** -
2 boules Vanille, 1 boule Poire, 1 Poire, sauce chocolat, Chantilly.
- COUPE DESIR - **7.00 €** -
1 boule Fraise, 1 boule framboise, 1 boule Myrtille, coulis de fruits rouges, chantilly
- COUPE DES ILES - **7.00 €** -
1 boule noix de coco, 1 boule Passion, 1 boule Vanille, sirop de Pina colada, chantilly.

LES COUPES GLACEES ALCOOLISEES

- PERES CHARTREUX - **8.00 €** -
3 boules Chartreuse, 3 cl de Chartreuse.
- COLONEL - **8.00 €** -
3 boules citron, 3 cl de Vodka.
- WILLIAMINE - **8.00 €** -
3 boules Poire, 3 cl de Poire William.
- PEPPERMINT - **8.00 €** -
3 boules Menthe-chocolat, 3 cl de Peppermint.
- COUPE CARAIBES - **8.00 €** -
1 boule Noix de coco, 1 boule Rhum-raisins, 1 boule Vanille, 3 cl de rhum, Chantilly.
- COUPE SAVOYARDE - **8.00 €** -
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

- **7.90 €** -

POISSON PANE, FRITES
OU
AIGUILLETES DE POULET, FRITES

-

COUPE DE GLACE 2 BOULES
OU
FAISSELLE

MENU DES PECHEURS

- 16.00 € -

Petite friture

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

-

Faisselle au choix

OU

Coupe de Glace 2 boules.

MENU DES SPECIALITES DE PORTOUT

- 23.00 € -

Cuisses de grenouilles en persillade

OU

Friture de filets de Perches, 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, jambon cru, tomates, croutons, noix)

OU

Terrine de porc en gelée aux herbes aromatiques

OU

Brochette de poisson laqué, et son rouleau de printemps

Faux- filet de Bœuf

Au choix Nature, sauce au Poivre ou beurre maître d'hôtel

OU

Brochettes de poulet mariné au paprika

OU

Thon mi-cuit au sésame, julienne de légumes

Sauce acidulée à la tomate

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

MENU DE L' AUBERGE

- 29.00 € -

Verrine de crabe

Et son tartare de courgettes et tomates, au chèvre frais de Vions

OU

Foie gras de canard maison aux herbes de provence,
Chutney de pomme aux raisins secs

OU

Salade de Portout

Salades, saumon fumé par nos soins, queues d'écrevisses marinées au soja et au curry, tomates, citron

Cuisses de grenouilles en persillade

OU

Croustillant de veau aux escargots de Chautagne

OU

Filet de Lavaret meunière

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 D'ETE