

POUR ACCOMPAGNER VOS APERITIFS...

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

Ardoise de Charcuteries - **10 €** -

LES ENTREES

- Terrine de lièvre aux trompettes - **7,50 €** -
- Velouté de légumes - **7.50 €** -
- Nougat au chèvre frais – **8.50 €** -
(Chèvre frais de Vions)
- Croquilles d'escargots de Chautagne – **10,00 €** -
(Escargotière de Vions Serge Dalla Palma)
- Foie gras de canard maison, fleur de sel, pain d'épices, Chutney de mangue - **13.50 €** -

LES SALADES

	PETITE	GRANDE
- <u>Salade savoyarde</u>	- 7.00 € -	- 13.50 € -
(Salades, dés de tomme de la ferme de Saget et de Beaufort, jambon cru de Savoie, tomate, croutons, noix)		
- <u>Salade de Portout</u>	- 8.50 € -	- 15.50 € -
(Salades, truite fumée, rillettes de poissons, tomate)		
- <u>Salade Périgourdine</u>	- 9.50 € -	- 17.00 € -
(Salades, toast de foie gras, magret de canard maison, tomate)		

LES POISSONS ET FRITURES

- Petite Friture, sauce Tartare - **12.50 €** -
- Quenelles de brochet, bisque de homard – **14.00 €** -
- Filet de lavaret meunière (Pêcherie Parpillon à Bourdeau) - **18.50 €** -
- Friture de filets de Perches, sauce Tartare - **19.00 €** -

LES VIANDES

- Filet mignon de porc au cidre - **14.50 €** -
- Tête de veau, sauce gribiche - **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.
- Magret de canard aux trompettes - **18.50 €** -

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 €** -
- Croute savoyarde - **12,50 €**-
Tranche de pain, tomate, jambon cru, reblochon accompagnée d'une salade verte

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 - **6.00 €** -
- Tarte du moment - **6.00 €** -
- Entremet au 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 : **4.00 €**

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.

PRIX NET EN EUROS, SERVICE COMPRIS

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 FRUITS ROUGES - **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

-

Faiselle 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 tomme et de Beaufort, jambon cru, tomate, croutons, noix)

OU

Velouté de légumes

OU

Nougat de chèvre frais

Faux- filet de Boeuf

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

OU

Filet Mignon de porc au cidre

OU

Tête de Veau, Sauce Gribiche

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, pain d'épices, Chutney à la mangue

ou

Salade de Portout

Cuisses de grenouilles en persillade

ou

Filet de lavaret meunière

Ou

Magret de canard aux trompettes

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'AUTOMNE

PRIX NET EN EUROS, SERVICE COMPRIS

Nos partenaires locaux

