



LA CARTE D'AUTOMNE

POUR ACCOMPAGNER VOS APÉRITIFS...

Planche de Saucisson - **6.50 €** -

Ardoise de Charcuteries - **12 €** -

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

LES ENTREES 🏠

- Assiette de Charcuteries, Pickles maison – **8.00 €** -
- Velouté de Butternut, émulsion de chèvre frais de Vions - **8.00 €** -
- Croquilles d'escargots de Ruffieux - **11.50 €** -
(L'escargot Chautagnard, Eric Richard à Ruffieux)
- Foie gras de canard maison, fleur de sel, figue rôtie, brioche maison - **14.50 €** -

LES SALADES 🏠

	PETITE	GRANDE
- <u>Salade savoyarde</u>	- 7.50 € -	- 14.00 € -
(Salades, toasts de meule de dent du Chat, jambon cru de Savoie, croutons, noix)		
- <u>Salade de Portout</u>	- 9.00 € -	- 16.000 € -
(Salades, truite 🐟 fumée maison, Toasts de rillettes de poissons)		

🐟 Tous les filets de truite proviennent de la pisciculture Petit à St-germain de Joux (01)

LES POISSONS ET FRITURES ☰

- Filet de truite au four à la moutarde et au miel - **17.50 €** -
- Friture de filets de Perche, sauce Tartare - **20.00 €** -

LES VIANDES ☰

- Suggestion du moment - **14,50 €** -
- Tartare de Bœuf italien - **16.00 €** -

(pesto, olives, parmesan, capres) servi avec frites et salade verte

- Grillade de Bœuf du moment - **17.50 €** -
Au choix nature, beurre Maitre d'hôtel ou sauce aux morilles + 3€
- Magret de canard, caramel d'agrumes - **19.50 €** -

Tous nos plats sont accompagnés de gratin de pommes de terre et de légumes du moment

LES SPECIALITES ☰

- Ravioles à la crème et tomme de la ferme de Saget, - **13.90 € - V**
- Fondue savoyarde - **21.00 € - par personne (2 pers minimum)**
- Fondue savoyarde aux morilles - **24.00 € - par personne (2 pers minimum)**
Nos fondues de la fromagerie Chabert à Vallière sont accompagnées de charcuterie et salade verte
- Cuisses de grenouille en persillade - **20.00 €** -

Tous les mardis soir, formule Cuisses de grenouille à Volonté - **24.90 €** -

LES FROMAGES

Ardoise de fromages - **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 ou crème ou coulis de fruits rouges - **4.50 €** -

LES DESSERTS FAIT MAISON ☰

- Tiramisu au Spéculoos - **6.50 €** -
- Assiette gourmande - **7.50 €** -
- Profiteroles - **6.50 €** -
- Dessert du moment - **6.50 €** -

MENU DU MOUSSAILLON

(Jusqu'à 10 ans)

-7,90 €-

Poisson pané frites

ou

Aiguillettes 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

ou

mini suggestion du moment

ou

mini ravioles à la crème

Coupe de glace 2 boules

ou

faisselle

FORMULES 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 €-**

Menu du jour **-15,00 €-**

MENU SPECIALITES PORTOUT

24,00 €

Cuisses de grenouille en persillade

Ou

Friture de filets de perche

Coupe de glace 2 boules

ou

Tiramisu au spéculoos

La liste des allergènes est disponible et affichée à l'accueil

MENU DU CANAL

27 €

Petite salade savoyarde
(salades, dés de tomme, jambon cru, croutons, noix)

OU

Assiette de charcuteries

OU

Velouté de butternut, émulsion de chèvre frais

Pièce de bœuf grillée

(au choix, sauce aux morilles +3 € ou beurre Maître d'hôtel)

OU

Suggestion du moment

OU

Filet de truite à la moutarde et au miel de Chindrieux

Tous nos plats sont accompagnés de gratin de pommes de terre et de légumes du moment

Assiette de fromages de Chautagne : *supplément 4 €*

Dessert au choix

MENU DE L'AUBERGE

30 €

Croquilles d'escargots de Ruffieux

OU

Foie gras de canard maison, figue rôtie, brioche maison

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

Magret de Canard, caramel d'agrumes

Tous nos plats sont accompagnés de gratin de pommes de terre et de légumes du moment

Assiette de fromages de Chautagne : *supplément 4 €*

Dessert au choix

PRIX NET EN EUROS, SERVICE COMPRIS