

## POUR ACCOMPAGNER VOS APERITIFS...

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

Ardoise de Charcuteries - **10 €** -

## LES ENTREES ☺

- Rillettes de canard laqué à l'orange et ses blinis maison - **7,50 €** -
- Mille-feuilles de tomate au chèvre frais – **8.50 €** -  
(Chèvre frais de Vions)
- Tartare de saumon - **10.50 €** -
- Foie gras de canard maison, fleur de sel, pain d'épices - **13.50 €** -

## LES SALADES ☺

	PETITE	GRANDE
- <u>Salade savoyarde</u> (Salades, dés de tomme de la ferme de Saget et de Beaufort, jambon cru de Savoie, tomate, croutons, noix)	- <b>7.00 €</b> -	- <b>13.50 €</b> -
- <u>Salade Végétarienne</u> (Salades, melon, pastèque, mozzarella, tomate)	- <b>7,00 €</b> -	- <b>13,50 €</b> -
- <u>Salade italienne</u> (Salades, speck, mozzarella, melon, tomate )	- <b>7,50 €</b> -	- <b>14,00 €</b> -
- <u>Salade de Portout</u> (Salades, truite fumée, rillettes de poissons, tomate)	- <b>8.50 €</b> -	- <b>15.50 €</b> -
- <u>Salade Périgourdine</u> (Salades, toast de foie gras, magret de canard fumé, tomate)	- <b>9.50 €</b> -	- <b>17.00 €</b> -

## LES POISSONS ET FRITURES

- Petite Friture, sauce Tartare - **12.50 €** -
- Quenelles de brochet, bisque de homard – **14.00 €** -
- Tartare de saumon (*servi avec potatoes et salade verte*) -**17,00-**
- Filet de lavaret meunière (Pêcherie Parpillon à Bourdeau) - **18.50 €** -
- Friture de filets de Perches, sauce Tartare - **19.00 €** -

## LES VIANDES

- Brochettes de volaille, sauce façon barbecue – **14.50 €** -
- Tartare de Bœuf classique à préparer par vos soins – **15.00 €** -  
(*Câpres, cornichons, oignons, persil*) *servi avec potatoes et salade verte*
- Tartare de Bœuf thai, - **17,00 €** -  
(*Coriandre, citronnelle, sauce soja*) *servi avec potatoes et salade verte*
- Faux - filet de Bœuf - **16.50 €** -  
*Au choix Nature, sauce au poivre ou beurre maître d'hôtel.*
- Côtelettes d'agneau, jus au thym -**18.50 €** -
- Côte de Bœuf individuelle environ 400 g - **22.00 €** -  
*Au choix Nature, sauce au poivre ou beurre maître 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 €** -

## 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 €** -
- Cheesecake au chocolat au lait, glace vanille - **6.00 €** -
- Entremet pêche et 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.

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

-

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

OU

Mille-feuilles de tomate et chèvre frais de Vions

OU

Rillettes de canard laqué à l'orange et ses blinis maison

---

Faux- filet de Bœuf

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

OU

Brochettes de volaille, sauce façon barbecue

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 € -

Tartare de saumon

ou

Foie gras de canard maison, fleur de sel, pain d'épices

ou

Salade de Portout

---

Cuisses de grenouilles en persillade

ou

Filet de lavaret meunière

Ou

Côtelettes d'agneau, jus au thym

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'ÉTÉ

PRIX NET EN EUROS, SERVICE COMPRIS

# Nos partenaires locaux

