

POUR ACCOMPAGNER VOS APERITIFS...

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

Ardoise de Charcuteries - **10 €** -

LES ENTREES ☺

- Velouté au potiron et chips de lard croustillant- **7.00 €** - ☺
- Terrine de Saumon, crème à la ciboulette - **7.50 €** - ☺
- Croustillant de chèvre au miel de Chindrieux - **9.00 €** -
(Chèvrerie de Vions et Rucher de Chautagne, Françoise Guichon)
- Foie gras de canard maison aux herbes de Provence ☺
et son chutney de figues - **13.50 €** -
- Croquilles d'escargot de Chautagne – **9.50 €** -
(Escargotière de Vions, Serge Dalla Palma)

LES SALADES ☺

	PETITE	GRANDE
- <u>Salade savoyarde</u> (Salades, Reblochons panés, jambon cru, tomates, croutons, noix)	- 7.00 € -	- 12.50 € -
- <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 automnale</u> (Salades, tomate, endives, choux rouge, figues, pommes, vinaigrette au miel).	- 7.50 €	- 13.00 € -

LES POISSONS ET FRITURES

- Petite Friture, sauce Tartare - **12.50 €** -
- Quenelles de brochet, sauce aux écrevisses – **14.50 €** -
- Filet de Lavaret meunière - **18.00 €** -
(Pêcherie Parpillon à Bourdeau)
- Friture de filets de Perches, sauce Tartare - **19.00 €** -
- Friture de Perchots du lac du Bourget, **selon arrivage** - **23.00 €** -

LES VIANDES

- Tartare de Bœuf classique à préparer par vos soins – **15.00 €** -
(Câpres, cornichons, oignons, persil) servi avec potatoes et salade verte
- Côte de Porc de montagne à la moutarde - **15.00 €** -
- Faux- filet de Bœuf - **16.50 €** -
Au choix Nature, sauce aux champignons ou beurre maitre d'hôtel.
- Filet de canette aux fruits rouges - **19.00 €** -

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 €** -

- Marmite de Poissons - **20.00 €** -

(Assortiment de poissons en nage de légumes aux épices indiennes)

- Crémeux de l'auberge - **17.00 €** -

(Fromage dans son écorce servi chaud avec ardoise de charcuteries, potatoes et salade verte)

PLAT VEGETARIEN

- Ravioles du Dauphiné, sauce aux champignons - **12.50 €** -

LES FROMAGES

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

(Tommies 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 €** -
- Bavarois chocolat poire - **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 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

-

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, reblochons panés, jambon cru, tomates, croutons, noix)

OU

Terrine de saumon, crème à la ciboulette

OU

Velouté de potiron et chips de lard croustillant

Faux- filet de Bœuf

Au choix Nature, sauce aux champignons ou beurre maitre d'hôtel

OU

Côte de porc de montagne à la moutarde

OU

Quenelles de brochet sauce aux écrevisses

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 € -

Croustillant de chèvre au miel de Chindrieux,

OU

Foie gras de canard maison aux herbes de Provence,
Chutney de figues

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

Filet de Canette aux fruits rouges

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'AUTOMNE

PRIX NET EN EUROS, SERVICE COMPRIS