

Les Planchas et ardoises

- Plancha de Saucissons **8.5€**
(assortiment de saucissons secs de Savoie, aux noisettes, poivre, Beaufort nature)
- Plancha de terrine de Campagne Maison, compotée d'oignons et condiments **7.5€**
- Plancha de Viande de Bœuf séchée et affinée **8.5€**
- Plancha des Montagnards : **12.5€**
chorizo, Pâté croûte ,Jambon persillé, andouille de Guéméné
- Plancha de Terrine de Foie gras de Canard Maison au Muscat **14.5€**
- L'ardoise de Saumon fumé de Norvège, ses toasts grillés et caprons **13.5€**

Les Entrées

- Petite Salade de croustillants de chèvre aux figues et au miel **8.00€**
- Gratinée de ravioles de Royans au foie gras de Canard Maison **9.50€**
- Cassolette de fruits de Mer sauce Gambas **8.5€**

Les Grandes Salades Composées

- Salade Savoyarde **14.5€**
(Salade verte, tomates, jambon cru de Savoie, comté 18 mois et noix)
- La Grande Salade de croustillants de chèvre aux figues et au miel **13.5€**

Nos Plats et Grillades

- Pavé de Rumsteak grillé à la plancha, gratin dauphinois **15.5€**
- Gratin de macaronis crémé à la Tomme de Savoie **13.5€**
- Diots de Savoie et gratin de crozets **14.5€**
- Tajine de poulet Fermier aux citrons confits, olives vertes et petits légumes **17.0€**
- Gratin d'andouillette à la moutarde à l'Ancienne, pommes frites **16.5€**
- Croustillant de Saumon frais aux feuilles d'épinards **16.5€**
- Quenelle de Brochet «Bobosse», sauce Nantua maison , riz pilaf **18.0€**

Les Fromages et desserts Maison

- Demi-St Marcellin, faisselle de fromage blanc à la crème au miel **5.5€**
ou coulis fruits rouges
- Tartelette au Chocolat Noir **7.0€**
- Tartelette aux pralines **6.5€**
- Profiteroles **8.0€**
- Crumble aux fruits rouges et glace Vanille **6.5€**
- Mousse au Chocolat Noir **5.5€**
- Tartelette aux Myrtilles **7.5€**
- Aumônière aux pommes caramélisées et beurre salé **6.5€**
- Carpaccio d'Ananas frais rôti à la Vanille de Madagascar et sorbet passion **7.0€**
- Crème caramel à l'Ancienne **5,0€**
- Tarte Tatin et glace vanille **6.5€**
- Île flottante aux pralines et crème Anglaise **6.0€**
- Coupe de glace à votre goût (2 boules) **5,5€**
- Café ou Chocolat liégeois **6.5€**
- Coupe Ardéchoise (glace vanille, crème de marrons, chantilly,) **7.5€**
- Coupe Colonel , sorbet citron et vodka (*) **8.5€**
- Coupe Griottine, glace vanille, glace cerises et griottes à l'eau de vie (*) **9.5€**
- Coupe des Montagnards, sorbet pêche et alcool de Genépi (*) **8.5€**
- La Fondue au chocolat, ses brochettes de fruits frais et gourmandises **12.5€**
(A commander en début de repas, pour 2 personnes minimum, prix par personne)

(*) sup 2€ dans menu