

ENTRÉES et SALADES Starters and Salads

- **Ardoise de Pata Negra et ses Gressins maison** **26.50€**
Platter of Pata Negra ham with its homemade Grissini
- **Potage du jour** *Homemade soup of the day* **9.80 €**
- **Foie Gras maison, pain d'épices et son chutney de mangue** **23.00 €**
Our Head Chef's Foie gras, homemade gingerbread and mango chutney
- **Saumon Fumé par nos soins et Toasts** **23.80 €**
Home-smoked salmon with toasts
- **Les huîtres n°2 Moreau (selon l'arrivage):** **6 pièces : 24 € ou 9 pièces : 36 €**
Oysters, number 2, Moreau 6 or 9 pieces (depends on delivery)
- **Salade Clochetons 2017** **15.90 €**
Poulet mariné, copeaux de parmesan, jambon cru, œuf dur, croûtons, tomates cocktail, oignons frits, et salade / Marinated chicken, Parmesan, cured ham, hard-boiled egg, croutons, cocktail tomatoes, fried onions and green salad
- **Salade Savoie / Salad Savoy** **16.80 €**
Pommes de terre, jambon cru, dés de Beaufort, tome de l'Adroit, noix, oignons rouges, tomates cocktail et salade / Potatoes, cured ham, cubes of Beaufort, cheese from the farm l'Adroit, walnuts, red onions, cocktail tomatoes and green salad
- **Salade norvégienne / Norwegian salad** **16.80 €**
Saumon fumé maison, graines de courge, maïs, oignons rouges, pignons de pin et 2 sésames, tomates cocktail et salade, œuf dur / home-smoked salmon, pumpkin seeds, corn, red onions, pine nuts, 2 sesame seeds, cocktail tomatoes, green salad and hard-boiled egg
- **Salade ta / Salad ita** **16.80 €**
Toast de chèvre frais, magret fumé maison, poivrons marinés, courgettes, parmesan en copeaux, tomates cocktail et salade / Toast of fresh goat cheese, sliced home-smoked duck breast, marinated paprika, zucchini, Parmesan, cocktail tomatoes and green salad.

Prix nets TTC / Net price in Euros.

LES PÂTES PASTA

- **Lasagnes de de bœuf bolognaise maison et sa salade verte** **18.90 €**
homemade Lasagne with Beef and bolognese sauce
- **Trofie au pistou** *Trofie with pesto* **15.90 €**
- **Trofie Carbonara** *Trofie carbonara* **15.90 €**

MENU P'TIT LOUP

Kid's Menu

13,60€



- **Steak haché du boucher (façon bouchère) + frites**
Steak hâché (ground beef) and French fries(chips)
- **Trofie au pistou / Trofie (pasta) with pesto**
- **Trofie Carbonara / Trofie with carbonara sauce**
- **Plat du jour viande ou poisson adapté à ton appétit (selon disponibilité)**
Dish of the day - meat or fish according to your appetite,

+ Evian 20 cl **+** Une boisson (20 cl) (sirop, Orangina, jus de pomme, jus d'orange, diablo, ice tea...) + one drink (12 cl) (Evian 20 cl, syrup, Orangina, apple juice, orange juice, diablo, ice tea)

+ Yaourt de la ferme (framboises ou myrtilles) Raspberry or blueberry flavoured
Yoghurt from the farm

⚠ ALLERGIES DEMANDEZ NOUS PENDANT LA COMMANDE

In case of allergies, please, Let us know!

Prix nets TTC / Net price in Euros.

Origines viandes bovines : U.E. Origin of beef : U.E.

- **Steak Tartare au couteau, salade verte et sa garniture au choix** **25.50 €**
Steak Tartare, chopped finely with the knife, salad and choice of garnish

VIANDES GRILLEES A LA CHEMINEE Grilled Meat

Sur braises de pied de vigne de Savoie grilled over dried Savoyen vines

- **La Côte de Bœuf de René, (pièce de 1 kg) (pour 2 pers. 20 min d'attente environ) 75.00 €**

Rib of beef à la René (1 kg), (for 2 persons min, 20 mn wait)

- **Le Filet de bœuf (pièce de 200 gr) *Fillet of beef* 33.00 €**

- **Le Faux Filet (pièce de 200 gr) *Faux Filet* 26.50 €**

- **Les Côtes D'agneau (4 pièces) *Ribs of Lamb(4 pieces* 30.50**

Toutes les grillades sont garnies et accompagnées de sauce béarnaise et d'une garniture au choix Garniture supplémentaire 4.50€)

(Meats are served with bearnaise sauce and choice of one garnish extra garnish 4.50 €)

LES GARNITURES GARNISHES

- **Gratin Savoyard ou Légumes du jour ou Frites ou Trofie (pasta) 6.90€/ portion**

Savoy gratin, vegetables of the day, French fries or Trofie (pasta)

- **Salade mixte/ *Mixed salad* 8.00 €/portion**

- **Salade verte / *Green salad* 4.80 €/portion**

Prix nets TTC / Net price in Euros

*****LES JOURS DE MAUVAIS TEMPS A L'INTERIEUR DU RESTAURANT UNIQUEMENT*****

On bad weather and only inside

- **Raclette de la ferme de l'adroit au lait cru, plateau de charcuterie et salade verte (minimum 2 personnes)**

Melted cheese from the farm l'Adroit and Savoy cooked meat with salad 29.50 €/pers.

- **Fondue savoyarde et salade verte (minimum 2 personnes) 27.50€/pers.**

Savoy fondue and green salad (min.for 2 persons)

FROMAGES CHEESE

- Fromages de nos montagnes servis sur ardoise 9.50 €

(Beaufort d'été, Tomme de la Ferme, tomme de chèvre, Reblochon)

Platter of cheeses from our mountains (Beaufort d'été, Tomme, goat cheese, Reblochon)

LES DESSERTS MAISON HOMEMADE DESSERTS

- La part de pâtisserie maison au choix jusqu'à 19 desserts différents selon la période

Choice of one piece among 19 desserts 9.50 €

- Faisselle de la ferme de l'Adroit à la crème fraîche, miel ou coulis de fruits rouges

Curd cheese from l'Adroit , served with sour cream, honey or red berry coulis 7.00 €

- Yaourt de la Ferme de l'Adroit (nature ou myrtilles ou framboises) 7.00 €

Plain, blueberry or raspberry flavoured yoghurt from l'Adroit

Prix nets TTC / Net price in Euros