

# LES SPÉCIALITÉS

---

**PETITE FRITURE, sauce tartare** 🍷  
Accompagnée de **FRITES MAISON**

**13.50 €**

**BOITE CHAUDE AU FOUR** 🍷

Accompagnée de **pommes de terre grenailles, jambon cru de Savoie et salade verte**

**16.50 €**

**CUISSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE** 🍷  
Accompagnées de **FRITES MAISON**

**19.00 €**

## FORMULES DU JOUR

**DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉ**  
**\* UNIQUEMENT LE MIDI \***

<b>PLAT DU JOUR</b>	<b>9.00€</b>
<b>ENTRÉE + PLAT DU JOUR</b>	<b>12.50€</b>
<b>PLAT DU JOUR + DESSERT</b>	<b>12.50€</b>
<b>ENTRÉE + PLAT DU JOUR + DESSERT</b>	<b>15.00€</b>

# A PARTAGER

## PETITE FRITURE APÉRO

sauce tartare

9.00 €

## PLANCHE SAVOYARDE

Assortiment de charcuteries et de fromages de Savoie

14.00 €



## COCKTAIL DE LA JETÉE 8.00€

Crémant, Gin, Framboise

## NOS ENTRÉES & NOS SALADES

### VELOUTÉ AUX CHÂTAIGNES

Gâteau de champignons, œuf et lard fumé

12.00 €

### TERRINE DE FOIE GRAS

Foie gras maison, gelée de passion, pain d'épices

14.50 €

### SALADE ALPAGUE

Mélange de salades, jambon de pays, reblochon pané, stick de beaufort, oignons rouges, croûtons.

PETITE : 10.00 €  
GRANDE : 15.00 €

### SALADE CHAUTAGNARDE

Mélange de salade, croustillant de chèvre, lard fumé, oignons rouges, noix.

PETITE : 9.00 €  
GRANDE : 14.00 €

LA JETÉE  
Restaurant

# VIANDES ET VOLAILLE

---

**WOK DE POULET,** 

accompagné de légumes façon thai et de nouilles sautées.

17.00 €

**ENTRECÔTE DE BŒUF SIMMENTAL À LA PLANCHA (env 250g)** 

Accompagnée de FRITES MAISON, salade verte.

Sauce au choix : Bleu, Beurre maître d'hôtel.

19.50 €

**TARTARE DE BŒUF,** préparé par NOS soins 

Câpres, cornichons, échalotes, œuf, sauce cocktail maison

Accompagné de FRITES MAISON, salade verte.

16.00 €

# LES POISSONS DU MOMENT

---

**NOIX DE SAINT JACQUES** 

Accompagnées de risotto d'épeautre, mousse chorizo.

22.00€

# PLAT VÉGÉTARIEN

---

**WOK DE LÉGUMES,** et nouilles sautées 

carottes, navets, poivrons, pousses et sauce soja, sésame et miel.

14.50€

# LES FROMAGES

FERME DU SAGET DE CHINDRIEUX ET CHÈVRE DE LA CHEVRERIE DE VIONS

## FAISSELLE

Au choix : Nature, Crème , miel, coulis de fruits rouges

4.50 €

## ASSIETTE DE FROMAGES

6.00 €

# LES DESSERTS MAISONS

## VERRINE MASCARPONE, FRAMBOISE ET SPECULOOS

6.50 €

ROYAL CHOCOLAT-POIRE, praliné noisette.

7.50 €

## CAFÉ GOURMAND

8.50 €

# LES GLACES

ARTISAN GLACIER RENZO, DU VIVIER DU LAC

## LES CRÈMES GLACÉES

Vanille, Chocolat, Pistache, Café, Caramel beurre salé, Spéculoos, Noix de Coco, Rhum raisin, Menthe pépites de chocolat.

## LES SORBETS

Citron, Fraise, Framboise, Poire, Passion, Chartreuse, Cassis.

2.00 € / BOULE

## LES ALCOOLISÉES :

Rhum raisin, chartreuse.

## SUPPLÉMENTS :

Chantilly, Sauce chocolat, Coulis de fruits rouges.

1.00 €  
/ SUPPLEMENT

*Menu Enfant*  
*8.90 €*  
*(- de 10 ans)*

8.90 €

FILET DE POISSON PANÉ,  
ACCOMPAGNÉ DE FRITES MAISON

OU

4 NUGGETS DE POULET,  
ACCOMPAGNÉS DE FRITES MAISON



COUPE DE GLACES  
ARTISAN GLACIER

OU

FROMAGE BLANC  
NATURE, CREME, COULIS DE FRUITS ROUGES

# Menu du port

## 26.00€

26.00 €

### PETITE SALADE ALPAGE

Mélange de salades, jambon de pays, reblochon pané,  
stick de beaufort, oignons rouges, croûtons.

OU

### PETITE SALADE CHAUTAGNARDE

Mélange de salade, croustillant de chèvre, lard fumé,  
miel, oignons rouges, noix.



### PETITE FRITURE

Accompagnée de frites maison & sauce Tartare

OU

### WOK DE POULET,

accompagné de légumes façon thai et de nouilles sautées



### DESSERT AU CHOIX

# Menu de la Fête

## 33.00€

33.00 €

### VELOUTÉ AUX CHÂTAIGNES

Gâteau de champignons, œuf et lard fumé.

OU

### TERRINE DE FOIE GRAS

Foie gras maison, gelée de passion, pain d'épices.



### ENTRECÔTE DE BŒUF SIMMENTAL

(environ 250g)

Accompagnée de FRITES MAISON & salade verte.

Sauce au choix : Bleu ou Beurre maître d'hôtel

OU

### NOIX DE SAINT JACQUES

Accompagnées de risotto d'épeautre, mousse chorizo.



### DESSERT AU CHOIX

# LES COUPES GLACÉES

---

## LES CLASSIQUES

DAME BLANCHE

3 Boules vanille, Sauce chocolat, Chantilly

7.00 €

CHOCOLAT LIÉGEOIS

2 Boules chocolat, 1 Boule Vanille, sauce chocolat, Chantilly

7.00 €

CAFÉ LIÉGEOIS

2 Boules Café, 1 Boule Vanille, 1 Espresso Chantilly

7.00 €

## LES GOURMANDES

BOUNTY

2 Boules Noix de coco, 1 Boule vanille, sauce Chocolat, Chantilly

7.00 €

LOLITA

1 Boule Cassis, 1 Boule Fraise, 1 Boule Framboise, coulis de fruits et chantilly.

7.00 €

CRÉOLE

1 Boule Vanille, 1 Boule Rhum raisin, 1 Boule coco, Chantilly

7.00 €

## LES ALCOOLISÉES

COLONEL

2 Boules citron, Vodka

8.00 €

DON PAPA

1 Boule Vanille, 1 Boule rhum raisin, Rhum Don Papa

8.00 €

CHARTREUSE

2 Boule Chartreuse, Chartreuse

8.00 €

AFTER EIGHT

1 Boule menthe & pépites de chocolat, 1 Boule chocolat, Peppermint

8.00 €