

LES SPÉCIALITÉS

PETITE FRITURE, sauce tartare 
Accompagnée de FRITES MAISON

13.50 €



ROUSSETTE

FRITURE DE FILETS DE PERCHE, sauce tartare 
Accompagnées de FRITES MAISON

19.00€



POUILLY FUISSE, ROUSSETTE

CUISSSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE 
Accompagnées de FRITE MAISON

19.00 €



VACQUEYRAS

FORMULES DU JOUR

DU MARDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉ

PLAT DU JOUR	9.00€
ENTRÉE + PLAT DU JOUR	12.50€
PLAT DU JOUR + DESSERT	12.50€
ENTRÉE + PLAT DU JOUR + DESSERT	15.00€

A PARTAGER

PETITE FRITURE APÉRO

sauce tartare

9.00 €

PLANCHE SAVOYARDE

Assortiment de charcuteries et de fromages de Savoie

14.00 €

PLANCHE ITALIENNE

Assortiment de charcuteries et de fromages de Savoie

14.00 €



COCKTAIL DE LA JETÉE 8.00€

Crémant, Gin, Framboise

NOS ENTRÉES

TARTE FINE AUX LÉGUMES GRILLES ☺

aux légumes de saison

8.50 €

TOMATE MOZZARELLA ☺

Tomates, mozzarella di Buffala, pesto

9.00 €

ASSIETTE DE MELON ET JAMBON CRU ITALIEN ☺

Chips de jambon cru, menthe ciselée, olives noires)

9.50 €

CEVICHE DE POISSONS ☺

aux citron vert, gingembre, coriandre, pamplemousse, orange)

12.50 €

TERRINE DE FOIE GRAS ☺

Foie gras maison, gelée de fruits de saison, accompagné de pain d'épices

14.50 €

NOS SALADES

SAVOYARDE ☺

Mélange de salades, Jambon de pays, Dés de tomme, œuf coulant, oignons rouges, croutons.

PETITE : 9.00 €
GRANDE : 13.00 €

SEGUIN ☺

Mélange de salade, samoussa de chèvre de Vions, miel de Chindrieux, chantilly de chèvre, oignons rouges, tomates, noix.

PETITE : 10.00 €
GRANDE : 14.00 €

CAESAR ☺

Mélange de salade, poulet, copeau de parmesan, sauce caesar, tomates, oignons rouge.

PETITE : 11.00 €
GRANDE : 15.00 €

VIANDES ET VOLAILLE

SAUTE DE POULET à la crème saté/coco ☺
accompagné de céréales et de légumes du moment

16.50 €

BURGER DU CHEF ☺
Pain Bun's, steak haché de Savoie, tomme de Savoie, cornichons,
tomates, oignons, sauce cocktail
Accompagné de FRITES MAISON

17.00 €

ENTRECÔTE DE BOEUF A LA PLANCHA (env 250g) ☺
Accompagnée de FRITES MAISON et de salade verte
Sauce au choix : Bleu, Beurre maître d'hôtel

19.50 €

LES VIANDES FROIDES

TARTARE DE BŒUF, préparé par NOS soins ☺
Câpres, cornichons, échalotes, œuf, sauce cocktail maison
Accompagné de FRITES MAISON

17.00 €

DEMI MAGRET EN TATAKI, aux légumes et au miel
Accompagné de FRITES MAISON

18.00 €

LES POISSONS DU MOMENT

PAVE DE SANDRE ☺
aubergines, mangue cacahouetes, Espuma au citron
Accompagné de céréales et de légumes de saison

18.50 €

PECHE DU LAC DU BOURGET ☺
Selon arrivage, nous consulter

"Selon
l'arrivage"

PLAT VÉGÉTARIEN

ASSIETTE DE LÉGUMES DU MOMENT ET CÉRÉALES ☺

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

4.00 €

ASSIETTE DE FROMAGES CHAUTAGNARDS

Tommes (nature et aromatisée) de la ferme du Saget, Chèvre de la chèvrerie de Vions

6.00 €

LES DESSERTS MAISONS

PANACOTTA aux fruits rouges ou exotique

4.50 €

SALADE DE FRUITS FRAIS

5.50 €

ENTREMET FAÇON TIRAMISU, framboise spéculoos

6.50 €

DAQUOISE CHOCOLAT PRALINÉ CROUSTILLANT NOISETTE

6.50 €

CAFÉ GOURMAND, Salade fruits frais, entremet façon tiramisu, boule de glace

8.50 €

SPHERE EN CHOCOLAT NOIR ET YUZU

9.50 €

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, crème caramel, coulis de fruits rouges.

1.00 € / SUPPLEMENT

Menu Enfant
8.90 €
(- de 10 ans)

8.90 €

POISSON PANÉ, FRITES
OU
4 NUGGETS DE POULET, FRITES
MAISON



COUPE DE GLACES
OU
FROMAGE BLANC

Menu du port
26.00€

26.00 €

TARTE FINE DE LÉGUMES GRILLÉS
OU
PETITE SALADE SAVOYARDE



PETITE FRITURE
Accompagnée de frites maison
sauce Tartare

OU

SAUTE DE POULET AU COCO-SATE
Accompagnée de céréales et de légumes



DESSERT AU CHOIX

Menu de la Jettée

33.00€

33.00 €

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON
OU
CEVICHE DE POISSON



PAVE DE SANDRE
aubergines mangue, cacahuètes, Espuma au
citron
Accompagné de céréales et de légume du
moment

OU

ENTRECÔTE DE BOEUF
Sauce : bleu ou beurre maître d'hôtel
Accompagnée de Frites maison et salade verte

OU

PECHE DU LAC
" SELON ARRIVAGE "



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 Caramel, 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 pépite de chocolat, 1 Boule chocolat, Peppermint

8.00 €