

SUGGESTIONS DU MOIS DE MAI

TAPAS

Fritures de filets de perche, sauce tartare	16.00
Plateau de charcuteries & fromages	15.50
Nems vegetarien (*4)	12.00 

LES ENTREES

Asperges croquantes, pesto a l'ail des ours & oeuf poché	15.50 
Salade Montagnarde	PETITE: 14.50 GRANDE: 18.00
Salade verte, Reblochons panés, diots de Savoie	
Salade Asiatique	PETITE: 15.50 GRANDE: 19,00
Choux chinois, Crevettes marinées au soja, nems au légumes	

LES PLATS

CUISSES DE GRENOUILLES , ail & persil, pommes de terre grenailles	24.00
FRITURES DE FILET DE PERCHE, sauce tartare, pommes de terre grenailles	24.00
BURGER, frites maison	22.00
Pain bio, steak haché, Cornichons, oignons rouges, reblochons, sauce cocktail.	
PIECE DE BOEUF (env 200g), frites maison et légumes croquants	26.50
sauce : champignons de saison ou beurre maitre d'hôtelleries	
TARTARE DE BOEUF préparé par nos soins, salade verte et frites maison	22.00
Classic : Cornichons, câpres, échalotes	
Italien : Cornichons, câpres, échalote, pesto, parmesan	24.00
SUGGESTION POISSON, riz basmati & légumes croquant	Nous consulter

LES PLATS VEGETARIENS

Burger végétarien	17.50 
Pain pavot & sésame, Steak végétal, Cornichons, reblochons, sauce cocktail,	
Steak végétal	15.50 
Galette de blé, fromage & épinard, légumes croquant accompagnement au choix	

LES PETITS APPETITS

Friture de filet de perche, sauce tartare	16.50
Cuisses de grenouilles, ail & persil *6	16.50

 PLAT VEGETARIEN

 FAIT MAISON

Prix net en euros - service compris



LE MENU

42.00€

Asperges croquantes
ou
Petite salade montagnarde

Cuisses de grenouilles en persillades
ou
Fritures de filet de perche
ou
SUGGESTION POISSON

Dessert au choix

MENU ENFANT

13.50€

NUGGETS DE POULET
OU
POISSON DU MARCHÉ

+
COUPE DE GLACE
2 PARFUMS AU CHOIX
OU
FROMAGE BLANC

DESSERTS & FROMAGES

Tiramisu	7.00
Crème brûlée	7.00
Assiette gourmande	9.00
Faisselle nature	5.00
Faisselle Crème, coulis de fruits rouge ou miel	5.50
Assiette de fromage sec	7.00

GLACES ARTISANALES

Renzo, Vivier du lac

1 Boule	2.50
2 Boules	5.00
3 Boules	7.50

CRÈME GLACÉES :

Vanille, chocolat, café, pistache,
spéculoos, coco, caramel beurre salé,
menthe chocolat

SORBET :

Citron, fraise, framboise, cassis,
passion,

SUPPLÉMENT :

Chantilly	1.20
Sauce chocolat	1.20
Coulis de fruits rouges	1.20