

MENU & VINS



“

Dans une démarche de lutte contre le **gaspillage alimentaire**, certains plats de la carte élaborée par nos chefs sont proposés en **1/2 portion**; ils conviendront aux personnes qui ont un **petit appétit**.

Pour ceux et celles qui auront qui auront **surestimé** leur appétit, n'hésitez pas à nous demander un emballage pour **emporter vos restes**.

**Toute l'équipe vous souhaite
Bon Appétit !**

”

APERITIFS

DE 11H À 22H

	<i>Petite</i>	<i>Grande</i>
PLANCHE DE CHARCUTERIES <i>jambon de Savoie, saucisson sec, Coppa cornichons</i>	10€	20€
PLANCHE DE FROMAGES <i>Tomme de savoie, Chèvre frais, comté, reblochon</i>	10€	20€
PLANCHE DE CHARCUTERIES & FROMAGES		15€
FRITURE DE FILET DE PERCHE <i>Sauce tartare</i>		14€
ACCRA DE POISSON fait maison <i>Sauce chinoise piquante</i>		9€

LES ENTREES

MILLE FEUILLE AU FROMAGE DE CHEVRE		7.50 €
TORTILLA AU SAUMON FRAIS		8.50 €
CARPACCIO DE BOEUF <i>Arrosé d'huile citron, balsamique et copeaux de parmesan</i>		8.50 €
SALADE CESAR <i>Salade, volaille, parmesan, coppa, sauce César</i>	PETITE	11.00 €
	GRANDE	16.00 €

PLATS PRINCIPAUX

LES SPECIALITES

CUISSES DE GRENOUILLE, Au beurre aillé et persillé
accompagnées de pommes de terre grenaille **19.00 €**

1/2 PART: **9.50€**

FRITURES DE FILET DE PERCHE, Sauce tartare
accompagnées de pommes de terre grenaille **19.00 €**

1/2 PART: **9.50€**

LES VIANDES ET VOLAILLE

TARTARE DE BOEUF, *préparé par nos soins*
accompagné de frites maison & salade verte **17.00 €**

CLASSIQUE : Cornichons, câpres, échalottes, jaune d'oeuf

ITALIEN : Pesto, parmesan, tomates séchées

ENTRECOTE DE BOEUF SIMMENTAL ENV 180G,
accompagnée de frites maison **17.00 €**

SAUCE AU CHOIX: beurre maitre d'hôtel, poivre, marchand de vin

TOURNEDOS, COEUR DE RUMSTEK DE BOEUF
accompagné de frites maison **24.00 €**

SAUCE AU CHOIX: beurre maitre d'hôtel, poivre, marchand de vin

SOURIS D'AGNEAU,
accompagnée de pommes de terre grenaille **21.50 €**

Confite au thym

Tous ces plats sont accompagnés de légumes frais du moment

PLATS PRINCIPAUX

LES POISSONS & CRUSTACES

TATAKI DU SAUMON, accompagné de risotto <i>Mariné au poivre de Sechuan et au Soja</i>	17.00 €
DOS DE CABILLAUD, accompagné de risotto <i>Cuit à la vapeur et sa sauce Hollandaise</i>	16.00 € 1/2 PART: 8.00€
GAMBAS SAUVAGES, accompagnées de risotto <i>Décortiquées au saveur de curry et Ananas rôtis</i>	18.00 € 1/2 PART: 9.50€

LES BURGERS

CLASSIQUE, accompagné de frites maison <i>Steak Haché, Fromage cheddar, tomates, salade, cornichons, oignons, sauce burger</i>	15.00 €
VEGETARIEN, accompagné de frites maison <i>Steak végétal, Fromage cheddar, tomate, salade, oignons, cornichons, sauce burger</i>	14.50 €

LES PLATS VEGETARIENS

POKE BOWL <i>Pois chiche, carotte, tomate, betterave rouge, blé</i>	14.00 €
STEAK VEGETARIEN, accompagné de frites maison <i>Pané de blé, émmental et épinard</i>	13.50 €

Pour les PETITS APPETITS, LES 1/2 PORTIONS

CUISSES DE GRENOUILLE en persillade, pommes de terre rôties	9.50 €
BROCHETTE DE VOLAILLE, frites maison	7.50 €
FRITURE DE FILET DE PERCHE sauce tartare, pommes de terre rôties	9.50 €
DOS DE CABILLAUD, sauce hollandaise, risotto	8.00 €
GAMBAS SAUVAGES, risotto	9.50 €

FROMAGES ET DESSERTS

LES FROMAGES LOCAUX

FAISSELLE

NATURE, CREME, COULIS DE FRUITS ROUGE, MIEL

3.50 €

ASSIETTE DE FROMAGES

CHÈVRE FRAIS DE VIONS, TOMME de SAVOIE, CONTE

4.50 €

LES DESSERTS MAISONS

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Coeur framboises & boule de glace vanille

8.00 €

ENTREMET MOUSSE DE FRUITS DU TEMPS

biscuit aux amandes

7.00 €

TARTELETTE AU FRUIT

6.00 €

DESSERT DU MOMENT

Nous consulter

7.00 €

CAFE GOURMAND

Boisson chaude et assortiment de douceurs

9.00 €



**PENSEZ A CONSULTER NOTRE CARTE
DES COUPES DE GLACES
RENZO L'ARTISAN GLACIER**

M E N U D E L A J E T E E

SALADE CESAR

Salade, volaille, parmesan, coppa, sauce César

OU

MILLE FEUILLE AU FROMAGE DE CHEVRE

OU

CARPACCIO DE BOEUF

Arrosé d'huile citron, balsamique et copeaux de parmesan



SOURIS D'AGNEAU,

accompagnée de pommes de terre grenaille

Confite au thym

OU

DOS DE CABILLAUD

accompagné de risotto crémeux

Cuit à la vapeur et sa sauce Hollandaise

OU

CUISSES DE GRENOUILLE,

accompagnées de pommes de terre grenaille

Au beurre aillé et persillé



TARTELETTE AUX FRUITS

OU

**FONDANT AU CHOCOLAT, coeur framboise et
boule de glace vanille**

32.00€

LES COUPES GLACÉES

LES CRÈMES GLACÉES

2.00€ / BOULE

Vanille, Chocolat, Pistache, café, Caramel beurre salé, Spéculoos, noix de Coco, menthe pépites de chocolat.

LES SORBETS

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

LES ALCOOLISÉES :

Rhum raisin, chartreuse

SUPPLÉMENTS :

1.00€ / SUPPLEMENT

Chantilly, Sauce chocolat, crème caramel, coulis de fruits rouges.

CLASSIQUES

DAME BLANCHE 7.00€

3 Boules vanille, Sauce chocolat, Chantilly

CHOCOLAT LIÉGEOIS 7.00€

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

CAFÉ LIÉGEOIS 7.00€

2 Boules Café, 1 Boule Vanille, 1 Espresso Chantilly

BOUNTY 7.00€

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

FRUITS ROUGES 7.00€

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

CRÉOLE 7.00€

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

ALCOOLISEES

COLONEL 8.00€

2 Boules citron, Vodka

DON PAPA 8.00€

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

CHARTREUSE 8.00€

2 Boule Chartreuse, Chartreuse

AFTER EIGHT 8.00€

1 Boule menthe pépite de chocolat, 1 Boule chocolat, Peppermint

FRUITÉES



POIRE BELLE HELENE 8.50€

1 Boule vanille, 1 boule poire, poire en morceau, sauce chocolat, chantilly



PECHE MELBA 8.50€

2 boules vanille, pêche en morceau, coulis de fruits rouges, chantilly

LE MENU DE LA JETEE

