



Quelques mots sur nos producteurs locaux

Les Salaisons du Mont Charvin, Doussard

Maître Artisan Charcutier, Christian Favre insuffle son exigence dans tous les produits Mont Charvin. Les saucissons, saucisses, viandes séchées et terrines sont fabriqués dans le respect de la tradition artisanale. De la viande aux épices, tous les ingrédients entrant dans la fabrication sont rigoureusement sélectionnés, favorisant le territoire des Savoie, le patrimoine agricole et l'économie locale.

Jargot et Fils : Artisan boucher, Faverges

Depuis 5 générations, l'entreprise familiale Jargot et Fils propose uniquement des viandes de premier choix. Maquignon et spécialiste de la viande, nous aimons travailler avec Jargot qui privilégie le circuit court pour fournir des viandes de qualité.

Fromager Pierre Gay MOF, Annecy

Fromager/affineur et meilleur ouvrier de France depuis 2011, Pierre Gay est la troisième génération de fromagers à la tête de son établissement mythique, créé par son grand-père en 1935.



L'Apéro !!!

Apéritif maison 5,90 €

Coupe de Champagne 12 € & Rosé 14 €

Kir (Cassis, Myrtille, Framboise, Mûre, Pêche) 5,90 €

Kir Pétillant (Cassis, Myrtille, Framboise, Mûre, Pêche) 7,90 €

Kir Royal (Cassis, Myrtille, Framboise, Mûre, Pêche) 13 €

Apérol Spritz 10 €

Mojito 12 € & Virgin Mojito 9 €

Cocktail sans alcool 6,50 €

Verre de Rosé : Pays d'Oc 7 €, Côtes de Provence 8 € & Bandol 9 €

Verre de Blanc : Savoie Roussette 7 € & Chablis 9 €

Verre de Blanc moelleux Tariquet 8 €

Verre de Rouge : Mondeuse 7 €, Pic St Loup 8 € & St Emilion 9 €

Pétillant de Savoie (75cl) 34 €

Prosecco « Riccadonna » (75cl) 38 €

Champagne Morel « Prestige » brut (75cl) 80 €

Champagne Morel **Rosé** (75cl) 95 €

Champagne Ruinart « **Blanc de Blanc** » (75cl) 140 €

A Partager entre Vous... pour L'Apéro !!!

« **Planche de Chiffonnade de Jambon cru de Savoie affiné 18 mois** »
12 €

« Shredded local ham Plate »

Prix Net (TVA à 10% ou 20%), Service Compris
LES CHÈQUES NE SONT PLUS ACCEPTÉS. MERCI.

Ça Commence ici...

Planche Asiatique : 34 € pour 2

(Nems, Samoussa, Tataki de Thon, Sashimi de Saumon, Gambas)
Asia on a plate (Nems, Samosa, Tuna tataki, Gambas, Salmon sashimi)

Planche Canaille (Salaison du Mont Charvin) : 30 € pour 2 (L'ancelle, Tavaillon, Terrine de Campagne, Billes de Mozzarella & Tomates cerises, Grelots au Beaufort)

Local ham & country terrine platter

* **Saladine de saison aux légumes croquants 9 €**

Mixed seasonal baby salad leaves with crunchy vegetables

* **Terrine de Foie gras maison & chutney de fruits de saison 21 €**

"Foie gras", and seasonal fruit chutney

* **Carpaccio de Magret de Canard, Espuma de Piment d'Espelette 20 €**

Duck carpaccio, Espelette pepper foam

* **Ceviche de Daurade Royale & sa chips de parmesan 19 €**

Sea bream Ceviche & Parmesan chips

* **Burrata fraîche, trio de tomates d'antan, basilic frais 18 €**

Fresh Burrata, different tomatoes and fresh basil leaves

Prix Net (TVA à 10%), Service Compris
LES CHÈQUES NE SONT PLUS ACCEPTÉS. MERCI.

Les Pieds dans l'eau...

* Dos de Cabillaud & sa sauce vierge 29 €
Cod fish & Virgin sauce

* Filet d'Ombre Chevalier, sauce au foie gras 32 €
Arctic char filet and foie gras sauce

* Tataki de Thon au duo de sésames, sauce saté 31 €
Tuna tataki, saté sauce

* Wok de Gambas 28 €
(Nouilles chinoises, gambas, légumes croquants, coriandre)
Gambas Wok (noodles, gambas, vegetables and coriander)

Les Pieds dans l'herbe...

* Côte de Cochon fermier @ (300/350gr) rôti & cuit à basse température,
Jus réduit au Pimenton 27 €
Roasted pig rib (300/350gr) & Pimento sauce

* Filet de Boeuf @, sauce aux Morilles 34 €
Beef tenderloin and morels sauce

* BURGER « Chez ma Cousine » @ (Foie gras, Lard fumé) 28 €
Burger with foie gras and bacon

* Tartare de Boeuf @ au couteau à l'italienne 26 €
(Parmesan, tomates confites, basilic, pignon de pins)
Beef tartar italian style (parmesan, tomato, basil, pine pinion)

* Wok au Poulet 26 €
(Nouilles chinoises, poulet, légumes croquants, coriandre)
Chicken Wok (noodles, chicken, vegetables and coriander)

@ Maison Jargot : Boucherie locale, Faverges

Prix Net (TVA à 10%), Service Compris
LES CHÈQUES NE SONT PLUS ACCEPTÉS. MERCI.

Chez ma Cousine...

42 €

(Entrées/Plats/Desserts)

Profiteroles de Chèvre, crème d'ail

Goat cheese "profiteroles", garlic cream

ou Saumon fumé & Fromage frais à la crème

or Salmon and fresh cheese

Emietté de Canard confit façon Parmentier

Candied duck "parmentier" with mashed potatoes

ou Filet de Daurade Royale, & son écume d'Apremont

or Sea bream filet & Apremont butter sauce

Mousse au Toblerone

Chocolate "toblerone" mousse

ou Finger au Citron & sorbet

Lemon pie "finger" & sorbet

(Changement avec un dessert de la carte suppl. 3€, Café Gourmand + 5€/Champagne Gourmand + 9€)

Menu Enfant (- 12 ans)

14 € (boisson non comprise)

Fish'n Chips de Cabillaud ou Filet de Poulet pané, frites ou légumes

Cod Fish'n chips or Chicken in breadcrumbs, French fries or vegetables

Glace ou Mousse au Toblerone

Ice cream or Chocolate "toblerone" mousse

Retour du Marché

25 € (boisson non comprise)

A Midi en Semaine Uniquement, Sauf Jours Fériés et Week-End et Selon Disponibilité !!!!!

L'Entrée du Jour + Le Plat du Jour + Le Dessert du Jour

Starter of the Day + Dish of the Day + Sweet of the Day

Pour des raisons d'organisation, nous ne pouvons accepter aucun changement dans les menus...

Merci de votre compréhension.

Prix Net (TVA à 10%), Service Compris
LES CHÈQUES NE SONT PLUS ACCEPTÉS. MERCI.

On a Tous besoin de Douceur...

* Assiette de fromages sélectionnés par Pierre Gay (M.O.F. Fromager 2011) 12 €

Cheese platter selected by Pierre Gay

* Mi-cuit au chocolat « Guanaja Valrhona » & glace 11 €

Valrhona Chocolate cake & ice cream

* Finger au Citron & sorbet 11 €

Lemon pie finger & sorbet

* Mousse au « Toblerone » 11 €

Chocolate "toblerone" mousse

* Vacherin glacé Framboise / Myrtille 11 €

"Vacherin" with ice cream & raspberry / blueberry

* Tiramisu au Nocciolata 11 €

Nocciolata tiramisu

* Café Gourmand (Café au choix + Mignardises) 13 €

Café Gourmand (Choice of coffee + bite-sized desserts)

* Champagne Gourmand (Coupe de Champagne + Mignardises) 19 €

Champagne Gourmand (Glass of champagne + bite-sized desserts)

* Digestif Gourmand (Digestif 4cl + Mignardises) 19 €

Digestive Gourmand (Digestive 4cl + bite-sized desserts)

Prix Net (TVA à 10%), Service Compris

LES CHÈQUES NE SONT PLUS ACCEPTÉS. MERCI.