

chez
ma
e Cousine
restaurant



L'Apéro !!!

Apéritif maison 5,90€

Coupe de Champagne 12€ & Rosé 14€

Kir (Cassis, Myrtille, Framboise, Mûre, Pêche) 5,50€

Kir Pétillant (Cassis, Myrtille, Framboise, Mûre, Pêche) 7,50€

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

Apérol Spritz 10€

Mojito 12€ & Virgin Mojito 9€

Cocktail sans alcool 6€

Verre de Rosé Pays d'Oc 6€, Côtes de Provence 7,50€ & 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) 32€

Prosecco « Riccadonna » (75cl) 36€

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

Champagne Morel **Rosé** (75cl) 90€

Champagne **Roederer** Brut (75cl) 90€

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

Champagne **Dom Pérignon** (75cl) 250€

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

« **Planche de Chiffonnade de Jambon San Daniele** »

10€

« Shredded San Daniele Ham Plate »

Prix Net (TVA à 10% ou 20%), Service Compris

LES CHEQUES NE SONT PLUS ACCEPTES, MERCI.

Ça Commence ici...

Planche Asiatique : 30€ pour 2, 45€ pour 3, 60€ pour 4
(Nems, Samoussa, Gambas tempura, Tataki de Thon, Gambas torpedo)
Asia on a plate (Nems, Samosa, King Prawns tempura, Tuna tataki, fried king prawns)

Planche des Alpes: 26€ pour 2, 39€ pour 3, 52€ pour 4
(Charcuteries & fromages)
A selection of cured meats & cheese

* **Méli-mélo de Saladines de saison et Légumes croquants** 8€
Mixed seasonal baby salad leaves with crunchy vegetables

* **Velouté de Courges, émulsion de châtaignes & pickles de noisettes** 16€
Butternut soup & chestnut emulsion

* **Escargots farcis en persillade & tartufo** x6 = 18€ x12 = 28€
Stuffed garlic & parsley snails

* **Tartine au Chavignol, chutney de poires & miel, poêlée de champignons d'automne** 17€
Goat cheese toast, pear chutney & season mushroom

* **Cassolette de Saint Jacques, sabayon au champagne & fondue de poireaux** 20€
Scallops, champagne sabayon & melted leek

* **Tartare de Veau à l'ancienne et sa roquette** 20€
Veal tartare

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

Les Pieds dans l'eau...

- | | |
|--|-----|
| * Filet de Daurade Royale, sauce à l'Estragon
Sea bream fillet and tarragon dill sauce | 27€ |
| * Sole entière (300 +/- 400gr), juste meunière
Whole sole « meunière » | 36€ |
| * Omble Chevalier de nos lacs, jus au cresson & amandes torréfiées
Fillet of Arctic Char & watercress sauce | 29€ |
| * Pad Thai aux Gambas « Black tiger »
Pad Thai (Noodles, King prawns and vegetables) | 28€ |

Les Pieds dans l'herbe...

- | | |
|--|-----|
| * Pluma Ibérique, jus aux myrtilles sauvages
« Pluma Iberica » pork, and blueberry sauce | 27€ |
| * Souris d'Agneau à l'orientale
Oriental lamb shank | 29€ |
| * Filet de Boeuf Montbéliard et son beurre maître d'hôtel
Beef fillet and garlic & parsley butter | 34€ |
| * Entrecôte de Veau & son os à moelle, sauce aux morilles
Veal "entrecôte", morel sauce & marrow bone | 32€ |

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

Chez ma Cousine... 37€ (entrées/plats/desserts)

42€ (entrées/plats/fromages/desserts)

Velouté de Courges, émulsion de châtaignes & pickles de noisettes

Butternut soup & chestnut emulsion

ou Tartine au Chavignol, chutney de poires & miel, poêlée de champignons d'automne

or Goat cheese toast, pear chutney & season mushroom

Filet de Daurade Royale, sauce à l'Estragon

Sea bream fillet and tarragon dill sauce

ou Pluma Ibérique, jus aux myrtilles sauvages

or « Pluma Iberica » pork, and blueberry sauce

"Paris-Brest" revisité

"Paris-Brest" cake inspiration

ou Tartelette Myrtilles, citron vert & sésame doré

Blueberry pie & lime

(Changement avec un dessert de la carte suppl. 3€, Café Gourmand + 4€/Champagne Gourmand + 9€)

Esprit Gourmand !!! 47€ (entrées/plats/desserts)

52€ (entrées/plats/fromages/desserts)

6x Escargots farcis en persillade & tartufo

Stuffed garlic & parsley snails

ou Cassolette de Saint Jacques, sabayon au champagne & fondue de poireaux

or Scallops, champagne sabayon & melted leek

OMBLE CHEVALIER de nos lacs, jus au cresson & amandes torréfiées

Fillet of Arctic Char & watercress sauce

ou Entrecôte de Veau & son os à moelle, sauce aux morilles

or Veal "entrecôte", morel sauce

Un Dessert au Choix de la Carte (Café Gourmand + 2€/Champagne ou Digest. Gourmand + 9€)

A choice of desserts from our menu (Café Gourmand + 2€/Champagne Gourmand + 9€)

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

Merci de votre compréhension.

On a Tous besoin de Douceur...

- | | |
|--|-----|
| <p>* Assiette de FROMAGES, sélection des 2 Savoie
<i>A selection of local cheeses</i></p> | 10€ |
| <p>* Tartelette Myrtilles, citron vert & sésame doré
<i>Blueberry pie & lime</i></p> | 10€ |
| <p>* Marron, meringue et clémentine
<i>Chestnut, meringue and clementine</i></p> | 10€ |
| <p>* Chocolat en texture
<i>Chocolate declination</i></p> | 10€ |
| <p>* Financier Pistache-Framboise
<i>Pistachio & raspberry cake</i></p> | 10€ |
| <p>* Paris-Brest revisité
<i>"Paris-Brest" cake inspiration</i></p> | 10€ |
| <p>* CAFE GOURMAND (Café au choix + Mignardises)
<i>Café Gourmand (Choice of coffee + bite-sized desserts)</i></p> | 12€ |
| <p>* CHAMPAGNE GOURMAND (Coupe de Champagne + Mignardises)
<i>Champagne Gourmand (Glass of champagne + bite-sized desserts)</i></p> | 19€ |
| <p>* DIGESTIF GOURMAND (Digestif 4cl + Mignardises)
<i>Digestive Gourmand (Digestive 4cl + bite-sized desserts)</i></p> | 19€ |

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

Menu Enfant (- 12 ans)

14€

(boisson non comprise)

Fish'n Chips de Cabillaud

Cod Fish'n chips

ou Filet de Poulet pané, frites ou légumes

or Chicken in breadcrumbs, French fries or vegetables

Glace

Ice cream

ou Gâteau au chocolat

or Chocolate cake

Retour du Marché

21 €

(boisson non comprise)

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

Only for lunch from monday to friday, upon availability !!!

L'Entrée du Jour

Starter of the Day

+

Le Plat du Jour

Dish of the Day

+

Le Dessert du Jour

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 CHEQUES NE SONT PLUS ACCEPTEES, MERCI.