

chez
ma
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 : Méditerranée 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) 32€

Prosecco « Riccadonna » (75cl) 36€

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

Champagne Morel **Rosé** (75cl) 90€

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

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

Selon arrivage...

**« Planche de Chiffonnade de Jambon cru de Savoie affiné 18 mois »
10€**

« 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 : 32€ pour 2

(Nems, Gambas en tempura, Samoussa, Tempura de légumes, Crevette croustillante)

Asia on a plate (Nems, Samosa, Vegetables tempura, Shrimp, Gambas)

Planche Savoyarde de la salaison du Mont Charvin : 28€ pour 2

(L'ancelle, Saucisson aux baies roses, Tavaillon, Coppa, Saucisson aux chanterelles, Caillasse)

Local ham platter

*** Saladine de saison aux légumes croquants 8€**

Mixed seasonal baby salad leaves with crunchy vegetables

*** Velouté de Butternut, citronnelle/coco & crème d'herbes 17€**

Butternut soup, lemongrass/coco & herb cream

*** Profiteroles d'escargots & champignons en persillade 20€**

Snails and mushroom with parsley

*** Truite fumée de Savoie et sa crème labneh maison 19€**

Smoked trout and labneh cream

*** Reblochon pané, paprika fumé, viande des grisons & son mesclun 18€**

Fried reblochon cheese, smoked paprika and cured meat

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

Les Pieds dans l'eau...

* Truite de Savoie cuite à l'unilatéral, bisque de crustacés 25€

Savoie trout, crustacean bisque

* Fera façon meunière (Câpres, persil et citron) 32€

Vendace « meunière » (capers, parsley and lemon)

* Dos de Cabillaud cuit basse température, sauce marinière aux champignons 29€

Codfish cooked low temperature, mushroom « marinière » sauce

* Wok aux Gambas 28€

(Nouilles chinoises, gambas, légumes croquants, gingembre/citronnelle & coriandre)

Gambas Wok (noodles, gambas, lemongrass/ginger, vegetables and coriander)

Les Pieds dans l'herbe...

* Poitrine de Cochon @ confite 6h aux saveurs asiatiques 25€

Pork belly confit during 6 hours with asia flavour

* T-bone de Veau à l'italienne (Tomates, parmesan & basilic) 28€

Veal T-bone with tomatoes, parmesan and basil

* Filet de Boeuf @, sauce aux girolles 34€

Beef tenderloin with « girolles » mushroom sauce

@ Maison Jargot : Boucherie locale, Faverges

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

Chez ma Cousine...

39€ (entrées/plats/desserts)

45€ (entrées/plats/fromages/desserts)

Velouté de Butternut, citronnelle/coco & crème d'herbes

Butternut soup, lemongrass/coco & herb cream

ou Reblochon pané, paprika fumé, viande des grisons & son mesclun

or Fried reblochon cheese, smoked paprika and cured meat

Truite de Savoie cuite à l'unilatéral, bisque de crustacés

Savoie trout, crustacean bisque

ou Poitrine de Cochon confite 6h aux saveurs asiatiques

or Pork belly confit during 6 hours with asia flavour

Tarte gourmande à la crème de marrons & ses noisettes caramélisées

Chestnut tart & roasted nuts

ou Tropézienne maison myrtilles & framboises

Blueberry and raspberry « Tropézienne »

(Changement avec un dessert de la carte suppl. 3€, Café Gourmand + 4€/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 Gâteau au chocolat

Ice cream or Chocolate cake

Retour du Marché

23€ (boisson non comprise)

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

Only for lunch on workdays... and upon availability !!!

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 trois fromages 10€**
Local cheese platter

* **Macaron chocolat & son croustillant cacao 10€**
Chocolate macaron with crispy cacao

* **Tarte gourmande à la crème de marrons & ses noisettes caramélisées 10€**
Chestnut tart & roasted nuts

* **Tropézienne maison myrtilles & framboises 10€**
Blueberry and raspberry « Tropézienne »

* **Finger red apple sur son pain d'épices à la cannelle 10€**
Finger red apple with cinnamon gingerbread

* **Café Gourmand (Café au choix + Mignardises) 12€**
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.