



CARTE

À PARTAGER (Prix par personne)

Planche apéritive 9 €

Assortiment de charcuteries et de fromages locaux

ENTRÉES

Crème brûlée au Beaufort 8.5 €

Servie avec salade verte

Le Pâté chaud d'Edmond Gache 9 €

Pâté chaud Porc-Champignons avec Sauce financière

Soupe à l'oignon 8 €

Bouillon de pot-au-feu, oignons, croûtons

MENU ENFANTS

Arancino (accompagnement et sauce au choix)
ou 12 €

Pâtes bolognaise maison
2 boules de glace au choix

Nos fournisseurs locaux:

Pain: Le fournil du Mont Tournier (Saint Maurice), Viande: La ferme du champet (Avressieux), Légumes Bio: Les champs gourmands (Avressieux), Glaces: Le glacier de l'avalanche (Yenne), Fromages: La coopérative de la dent du chat (Yenne), Café: Cafés Lestra (Le Bouchage), Champignons: La maison des champignons (La Motte Servolex)

Ici tout est fait maison, même la bonne humeur !



CARTE

PLATS

Les Pâtes Hivernales 20 €

Pâtes, Crème de potimarron, Champignons, Noix

Boeuf Bourguignon 22 €

Viande de boeuf, Garniture grand-mère, Polenta

Entrecôte locale 26 €

Entrecôte 280g, Sauce au bleu de Sassenage ou Sauce Barbecue maison,
Accompagnement au choix

Poulet au Paprika (Paprikás Csirke) 21 €

Poulet, Paprika, Patate douce, Fenouil, Servi avec des spaghettis

Filets de Lavaret, Sauce agrumes 24 €

Filets de Lavaret, Sauce aux agrumes, Mille flan de carottes, Chou-Fleur rôti

Le Pâté chaud d'Edmond Gache 19 €

Pâté chaud, Sauce financière, Servi avec salade verte

Tartiflette 19 €

Pommes de terre, Lardons, Oignons, Crème, Reblochon, Servie avec salade verte

ACCOMPAGNEMENTS

Chou-Fleur rôti aux épices

Mille flan de carottes

Frites maison

Salade

Ici tout est fait maison, même la bonne humeur !