

le Déjeuner

servi uniquement le midi en semaine

la Fraîcheur du Moment
ou la Charcuterie

le Plat cuisiné du Jour
ou les Tagliatelles aux Légumes

la Faisselle et son Coulis
ou le Dessert

20,00

le Végé

sans viande ni poisson

la Soupe du jour
ou le Mesclun vinaigrette

la Ronde du Jardin et sa Galette de Lentilles

la Salade de Fruits frais

24,50

le Sympa

pour nos jeunes clients

Un Coloriage pour patienter

Une Entrée puis une Viande ou un Poisson

Un choix de Glace
14,50

la Carte des Vins

possibilité de Crus au verre 1,25dL
tarifs compris entre 3,00€ et 6,00€

Marin Delalex Clos de Pont	25,00€
Monsdeuse Arbin Trosset	32,70€
Grave rouge Pont de Brion	30,50€
Côte rôtie Colombo	72,00€
Chablis 1er Cru	42,00€



la Carte des desserts

la Tarte du Jour aux fruits de saison	7,00 €
le Dessert du Chef selon son inspiration...	8,50 €
le Soufflé glacé au Génépi liqueur et légèreté	8,50 €
la Salade de Fruits frais et son bricelet maison	8,50 €

le Moelleux au Chocolat
crème anglaise et glace noisette

le Vacherin glacé de l'Auberge
meringue, glace et crème

le Fromage blanc en faisselle
crème, coulis de fruits rouges, miel aux épices

Nos plats peuvent contenir des allergènes, un registre vous renseignant est à votre disposition sur simple demande.

notre Léman

Poissons frais en provenance exclusive du Léman. La prise de la Perche est autorisée toute l'année sauf en Mai. Pour Truite, Féra et Omble autorisation de Janvier à Octobre.

le filet de Féra à la Meunière 19,80
le filet de Féra à la Crème et Vin Jaune du Jura 26,80
notre assiette de filets de Perche 29,00
l'Omble Chevalier servi entier 11,00 les 100grs
selon la Pêche, des Écrevisses, de la Truite, du Brochet ...
la Féra en croûte de Feuilletage
sur commande uniquement

les Suggestions de l'Ardoise
à votre disposition

les Entrées et les Plats du moment

la Soupière du jour 9,80
les Herbes en Vinaigrette 7,50
la Terrine de ma Mémé Marie 12,50
les Charcuteries, Jambon fumé, Saucisson, Lard... 13,20
le Foie Gras frais de Canard en terrine 18,80
la ronde de Légumes et la Crème végétale au Curry 15,60
le Bœuf poêlé et l'os à Moelle
ou aux Champignons frais 30,00

le Fromage

les 4 Fromages de Savoie affinés « Boujon » 9,00
(Tome des Bauges, Abondance, Chevrotin,
Reblochon fermier)

la Fondue (servie uniquement au Bistrot) 17,00

Mais, pour votre plaisir, toute la Cuisine que vous aimez, sur commande