

# CARTE DU MIDI



**Nos plats sont réalisés et préparés par nos soins, dans notre cuisine à la demande du client.**

Prix nets, taxes et service compris ; en raison d'impayés nous n'acceptons plus les chèques. Règlements par CB à partir de 15€, ANCV ou Espèces.





## LES ENTREES A PARTAGER... OU PAS !

Planche de charcuteries, condiments	8 €
Jambon cru de Savoie (12 mois) et Viandes séchées des Alpes, Condiments	16 €
Palette des Alpagnes (charcuteries et fromages), condiments	14 €
Terrine de Cochon maison, confit d'oignon aux myrtilles	8.5€
Soupe à l'Oignon et croûtons gratinés au Beaufort	9 €
« Sauts » de Grenouilles en persillade et petite salade de saison	14.5€

## LES SALADES

<b>LA BELLEVILLOISE</b> (Salade, tomate, Pommes de terre et Croutons sautés, Poulet, Œuf au plat, Tome de Savoie)	13€
<b>LA DAUPHINOISE</b> (Salade, tomate, Ravioles, Saint-Marcellin pané, Jambon cru, Pomme, Noix)	15€
<b>LA CROUTE MONTAGNARDE</b> (Salade, tomate, Tartines grillées, Compotée d'oignon au vin blanc, Crème, Jambon cru, Raclette)	14€
<b>LE CROQUANT DE CHEVRE</b> (Salade, tomate, pâte à pizza, Fromage de chèvre, Crème, Roquette, Vinaigrette au miel)	14.5€
<b>LA TERRE ET RIVIERE</b> (Salade, tomate, champignon, Crozet, Truite fumée et Ecrevisses au fromage frais, Viandes séchées, Pomme, Noix)	17€
<b>LA VERTE</b>	5€

### MENU ENFANT 11€ *Jusqu'à 10 ans*



- Un verre au choix
- Petite tartiflette salade/petite lasagne salade/jambon frites
- 1 boule de glace / fruit / tarte myrtille
- 1 sucette (si tu manges tout)





## LES PIZZAS

MARGARITA : tomate, mozzarella, origan	10€
REINE : tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan	12€
4 FROMAGES : tomate, mozzarella, chèvre, raclette, gorgonzola, origan	12€
SAVOYARDE : tomate, mozzarella, lardons, pomme de terre, oignon, reblochon, origan	13€
THONATA : tomate, mozzarella, thon, poivron, olives, origan	11.5€
CALZONE : tomate, mozzarella, champignon, jambon, œuf, origan	12€
HAWAIENNE : tomate, mozzarella, ananas, jambon, origan	12€
ROYANS : tomate, mozzarella, ravioles, crème, origan	13€
CARNE : tomate, mozzarella, bœuf, oignon, champignon, œuf, olives, origan	14€
ROYALE : crème, mozzarella, champignon, magret de canard, Saint-Marcellin, noisettes, roquette, huile d'olive à la truffe, origan	15.5€

*Ingrédients supplémentaires : 1 euro*

## LES PATES

Linguines à la Carbonara	12€
Linguines à la crème et gorgonzola	12€
Lasagnes à la bolognaise, salade verte	15€
Ravioles du Dauphiné crémeuses aux morilles	17€
Crozets aux cèpes et sauce Mornay gratinés au Beaufort, salade	18€





## LES PLATS

<b>Le Plat du Jour</b> ( <i>voir ardoise</i> )	13.5€
<b>Bagel Savoyard</b> , frites et salade (viande d'Abondance hachée, tomate, oignon, lard fumé, raclette, thym & roquette)	18.5€
<b>Entrecôte</b> de race « Abondance », simplement poêlée, fleur de sel et mignonette ( <i>250gr</i> )	23€
<b>Suprême de Poulet</b> à la crème et aux cèpes, crozets sautés aux noisettes	18€
<b>Omble de fontaine</b> farci aux poireaux et champignons, beurre blanc, pomme et chou vapeur	20€
<b>Tartare de Bœuf</b> , coupé au couteau à la minute et préparé en salle ( <i>180gr</i> )	20€
<b>Les Saucisses de Savoie</b> (pormonier et diot) cuites au vin blanc, polenta crémeuse au beaufort	17€
<b>La suggestion du Chef</b> ( <i>voir ardoise</i> )	

*Tous nos plats sont servis avec deux garnitures*

Les garnitures supplémentaires : 5€

Gratin dauphinois, frites, légumes du jour, crozets gratinés

Supplément sauce 1.5€ : cèpes, gorgonzola.

### LA FORMULE DU MIDI 18 €

Plat du Jour + Dessert du Jour (Voir ardoise)





# LES SPECIALITES SAVOYARDES

## **REBLOCHON ROTI 20€**

Reblochon fondant enveloppé dans une feuille de brick croustillante servi avec une salade, charcuteries et pommes de terre

## **LA TARTIFLETTE 17€**

Pommes de terre, oignons, lardons, gratinés au Reblochon servi avec salade

## **LA FONDUE AU BEAUFORT, l'originale 21€/pers.**

*(Pour 2 personnes minimum, à l'intérieur uniquement)*

Vin blanc, ail, beaufort, croûtons servi avec une salade

## **LA FONDUE AUX 3 FROMAGES, la classique 19€/pers.**

*(Pour 2 personnes minimum, à l'intérieur uniquement)*

Vin blanc, ail, beaufort, comté, emmental, croûtons servi avec une salade

## **LA FONDUE AUX MORILLES, la parfumée 24€/pers.**

*(Pour 2 personnes minimum, à l'intérieur uniquement)*

Vin blanc, ail, beaufort, comté, emmental, morilles servi avec une salade

## **LA RACLETTE AU LAIT CRU**

*(Pour 2 personnes minimum, à l'intérieur uniquement)*

Fromage à raclette au lait cru servie à la rampe avec un assortiment de charcuteries ou un assortiment de viandes séchées, condiments, pommes de terre et salade

***Avec Charcuteries : 23€/pers.***

***Avec Viandes Séchées : 25€/pers.***

## **LA RACLETTE FUMEE AU LAIT CRU**

*(Pour 2 personnes minimum, à l'intérieur uniquement)*

Fromage à raclette au lait cru fumé servi à la rampe avec un assortiment de charcuteries ou un assortiment de viandes séchées, condiments, pommes de terre et salade

***Avec Charcuteries : 24€/pers.***

***Avec Viandes Séchées : 26€/pers***

*Supplément Planche de Charcuteries : 4€/pers*

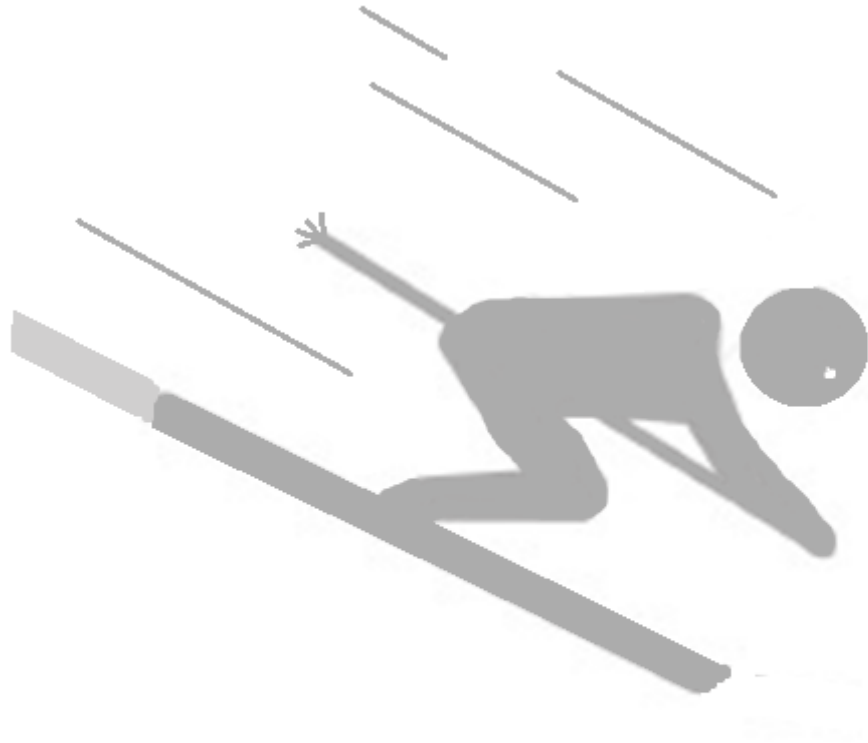
*Supplément Planche de Viandes Séchées : 5€/pers*





## DESSERTS - GLACES - CREPES

Voir carte des Desserts



Toute l'équipe vous remercie de votre visite  
Bonne journée et à bientôt !

*Restaurant La Maison de Savoy  
Reberty 1850 - Les Ménuires  
Thibault Benquet & Cyrille Guilbault*

