

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

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

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

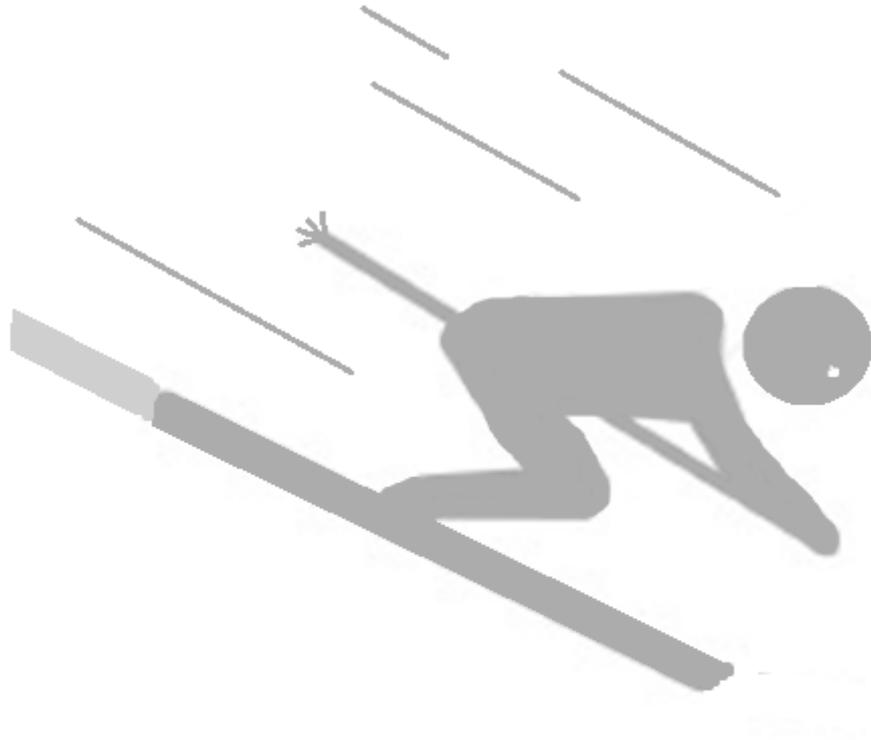
Supplément Planche de Viandes Séchées : 5€/pers





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*

