

Entrées

Salade d'hiver aux lentilles et son œuf poché, lardons de Savoie	9.50
Salade Petit Cuchet Buffala, jambon cru, ail frit, pignons tomates cerises, basilic, poivrons à la provençales	9.50
Salade de bœuf sauté au piment façon thaï	9.-
Roquette aux petits lardons, parmesan et vinaigre balsamique	9.-
Charlotte de brousse de brebis au vinaigre de framboise	9.-
Nems façon Thaï au poulet, 5 pièces	9.-
Nems au reblochon 5 pièces	9.-
Beignets de crevettes 6 pièces	9.50
Planche de jambon cru ou de charcuterie artisanale de Savoie	11.-

Nos Classiques

Gigot de lotte saisi au poivre vert	20.-
Poêlée de Gambas flambées au Pastis	22.-
Steak tartare de bœuf coupé au couteau 17.- ou poêlé	18.50
Wok de volaille au lait de coco et curry doux et son riz basmati	17.-
Fricassée de rognons de veau sauce au Madère	18.-
Salade de bœuf sauté au piment thaï, légumes du jour	16.50
Magret de canard sauce au vinaigre de framboise	18.-

Assiette de légumes frais du marché d'hiver	14.-
Lasagne	15.-
Entrecôte poêlée nature 220g	18.-
Sauce forestière ou sauce au poivre	20.-
Fondue bourguignonne 220 g/pers à partir de 2 pers, prix/pers	22.-
Filet de bœuf sauce aux girolles	26.-
Filet de bœuf en 3 brochettes cuites à la flamme sur table	26.-
sauce aux girolles. (Le soir uniquement)	
Assiette découverte: 3 beignets de crevettes, 3 nems façon thaï	17.-
3 nems au reblochon, poivrons à la provençale	

La montagne

Cassoulet gratiné de diots fumée et nature, salade verte	16.50
Tartiflette au reblochon fermier lardons fumés de Savoie, salade	17.-
Fondue savoyarde salade verte individuelle 20.- à partir de 2 pers	18.-
Fondue savoyarde aux cèpes salade individuelle 22.- à partir de 2 pers	20.-
Raclette aux charcuteries artisanales de Savoie salade verte	20.-/pers
et pommes vapeur (300g/pers, minimum 2 pers)	
Assiette savoyarde: Crèmeux du Jura fondu, croûtons, salade	16.-
pommes vapeur, diots fumée et nature	

Suggestions à l'ardoise

Le coin des enfants jusqu'à 12 ans **12.-**

Croque monsieur maison frites ou pâtes ♥ ***Faisselle nature***

Escalope de volaille panée frites ou pâtes ♥ ***ou Mousse au chocolat***

Steack haché frites ou pâtes ♥ ***ou 1 boule de glace au choix***

Coquillettes bolognaise

Le petit plat du jour (midi) frites ou pâtes ou légumes du jour.

Fromages de Savoie **9.-**

Un peu de douceur

Crêpe aux pommes caramélisées et glace vanille **7.20**

Mousse au chocolat d'antan **6.-**

Tarte aux framboises et myrtilles **7.-**

Panna cotta aux myrtilles **6.-**

Tiramisu classique au café **6.50**

Profiteroles « maison » à la vanille et chocolat chaud **7.50**

Cèpes glacés à la meringue, glaces au choix **7.50**

Plat du jour Servi au déjeuner

Menu 25.- Servi tous les jours au déjeuner

Salade Petit Cuchet

Brousse de brebis au vinaigre de framboise

Planche de jambon cru ou de charcuterie artisanale de Savoie

Roquette aux petits lardons Parmesan et vinaigre balsamique

Plat du jour

Apple crumble

Panna cotta à la myrtille

Tiramisu classique au café

Assiette de fromages de Savoie

Faisselle nature ou au coulis de fruits rouges