L'ATELIER

FLAMMEKUECHE | L'ENTRÉE | LA SPÉCIALITÉ | LA TERRE | LE FROMAGE | LA GLACE

TRADITIONNELLE
Crème fraiche et fromage blanc, oignons, lardons
8€

SAVOYARDE
Crème fraiche et fromage blanc, oignons, lardons et Reblochon.
10€

BIQUETTE
Crème fraiche et fromage blanc, chèvre, roquette, noix et miel
9€

ITALIENNE
Crème fraiche et fromage blanc, jambon blanc truffé, roquette, tomate cerise, Burrata
12€

COCHONAILLE À PARTAGER

ASSIETTE DE COCHONNAILLES À GRIGNOTER
14€

ASSIETTE DE COCHONNAILLES ET FROMAGES À GRIGNOTER
17€

FOUILLIS DE SALADES
5€

GÂTEAU DE FOIE DE VOLAILLE
Servi chaud, coulis de tomate
8€

TARTE FINE AUX CHAMPIGNONS
Crème d'échalotes et copeaux de vieux comté, mesclun à la vinaigrette de cidre
9€

VELOUTÉ DE POTIMARRON
Œuf mollet, crème de champignons et graines de courge
8€

LA SALADE

CROUSTILLANT DE REBLOCHON
Fouillis de salades
Petite 9€ - Grande 15€

SALADE SAVOYARDE
Fouillis de salades, tomate, lardons, croûtons, œuf dur, beaufort
Petite 12€ - Grande 18€

SALADE CÉSAR
Salade, poulet croustillant, œuf dur, tomate, croûtons et parmesan
Petite 12€ - Grande 18€

FONDUE SAVOYARDE
AUX TROIS FROMAGES
Mélange sélectionné par nos soins, fouillis de salade.
22€ /personne (min 2) / 4€supplément charcuterie

LA MATOUILLE
Plat traditionnel composé d'une Tomme fondue passé au four, inséré d'ail et arrosé de vin blanc de Savoie. Fouillis de salade, pomme de terre vapeur (Supplément charcuterie 4€).
28€

TRADITIONNELS DIOTS AU VIN BLANC
Polenta moelleuse à la Tomme de Savoie.
18€

L'EAU

PÊCHE DU MARCHÉ
Croûte de chorizo et légumes du moment
19€

FILET DE LOTTE RÔTIES
Jus de crustacé, fondue de poireaux et riz vénéré
24€

FILET DE TRUITE MEUNIÈRE
Beurre noisette aux amandes, écrasé de pommes de terre et légumes automnaux
22€

CARPACCIO DE BŒUF XL
aux copeaux de Beaufort, fouillis de salades et frites
18€

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU
cru ou aller et retour, fouillis de salades et frites
21€

MÉLI-MÉLO DE TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU ET CARPACCIO
aux copeaux de Beaufort, fouillis de salades et frites
26€

ONGLET DE BŒUF ANGUS GRILLÉ
crémé au poivre vert & whisky, frites
26€

BURGER SAVOYARD
Steak haché, oignons confit, tomate, salade, sauce fumée, Beaufort, poitrine grillée, frites
19€

MAGRET DE CANARD RÔTI ENTIER
Purée maison, légumes et jus réduit au miel de Savoie
28€

SUPRÊME DE POULET
au Reblochon fermier, polenta moelleuse et jus corsé
22€

RISOTTO CRÉMEUX
lié au parmesan et jambon cru Savoie
19€

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES DE NOTRE RÉGION
9€

FAISSELLE
NATURE *5€* | CRÈME OU COULIS DE FRUITS ROUGES *6€*

LE SUCRE

CAFÉ OU THÉ GOURMAND
10€

POIRES POCHÉES
Aux épices douces, crumble aux noisettes et glace amande
8€

MI-CUIT CHOCOLAT
Cœur coulant et glace spéculos
9€

TIRAMISU AUX MARRONS
8€

PAIN D'ÉPICES
Chocolat blanc et agrumes
9€

CRÈME BRÛLÉE
À la cassonade
7€

CARAMÉLIA
Glace caramel, sauce caramel au lait, chantilly
9€

MARAÎCHERS
Sorbet fraise, myrtille, framboise, coulis de fruits rouges, chantilly
9€

DAME BLANCHE
Glace vanille, sauce chocolat, brownie, chantilly
9€

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS
Glace, sauce, chantilly
9€

MONT BLANC
Glace marron, vanille, crème de marron, chantilly
9€

GÉNÉRAL
Glace vanille, Whisky
10€

COLONEL
Sorbet citron, vodka
10€

NOTRE SÉLECTION DE GLACES ARTISANALES
CRÈME GLACÉE
Vanille, chocolat, café, caramel, marron, amande, spéculos
SORBET
Fraise, framboise, myrtilles, citron

Glace : La boule, 3 €
2 boules, 5€
3 boules, 7€
Supplément chantilly, 1 €

SUGGESTION DU MOMENT
(Voir l'ardoise)

MENU SERVI UNIQUEMENT LE MIDI
Hors jours fériés.

MENU DU MIDI

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT | *20€*
ENTRÉE + PLAT + DESSERT | *24€*
PLAT SEUL | *15€*

ENTRÉE
Gâteau de foie de volaille, coulis de tomate
Velouté de potimarron, œuf mollet, crème de champignons et graines de courge
Croustillant de Reblochon, pomme et fouillis de salades

PLAT
Pêche du marché, croûte de chorizo, légumes du moment
Risotto crémeux lié au parmesan et jambon cru Savoie
Traditionnel diots au vin blanc, polenta moelleuse à la Tomme de Savoie
Plat du jour (Voir l'ardoise)

DESSERT
Faisselle crème ou coulis de fruits rouge
Crème brûlée à la cassonade
Glace 2 boules

VINS AU VERRE

	12.5CL
Apremont « Clos Saint-André » Domaine Philippe & Sylvain Ravier	6€
Roussette Altesse Domaine Philippe & Sylvain Ravier	6,50€
Pakhus « Doux & Fruité » VDF Domaine Philippe & Sylvain Ravier	7€
« Grand Ardèche » chardonnay IGP Louis Latour	7,50€
Côtes du Rhône « Réserve » Château Mont-Redon	6,50€
Mondeuse Cru Saint Jean de la Porte Domaine Grisard	6,50€
Pinot Noir **BIO** « La Récamière » Bugey Domaine Monin	7€
Crozes-Hermitage **BIO** « Les Jalets » Paul Jaboulet Aîné	8€

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Limonade, Diabolo | 33CL	4,50€
Orangina, Fuze tea, Schweppes, Schweppes Agrum' | 25CL	4,50€
San Bitter | 10CL	4 €

BOISSONS CHAUDES

Café, déca	2€
Double expresso	3,60€
Noisette	2,20€
Thé, Infusion	3€
Chocolat	3,50€
Chocolat viennois	4€
Cappuccino	4€
Irish Coffee *Whisky 4cl, sucre de canne, café, chantilly*	11€

MENU ENFANT

Steak hâché frais pur boeuf, pommes frites
OU
Péche du marché, riz

Crème brûlée à la cassonade
OU
Coupe de glace 2 boules
OU
Faisselle

Soda ou jus de fruit

14€

TOUS LES PLATS DE NOS MENUS ET DE NOTRE CARTE SONT ÉLABORÉS SUR PLACE DANS NOTRE CUISINE SELON NOS RECETTES, À PARTIR DE PRODUITS DE QUALITÉ.