

Les Planches apéritives 4810

- La Charcutière

- La Fromagère

- La Mixte avec ses Tapas

Les Entrées 4810 : (Ainsi que leurs versions plats)

La Traditionnelle Soupe à l'oignon gratinée aux 3 fromages

Supplément génépi

Le Velouté de potimarron aux épices

Lardons, Châtaignes grillées, Chantilly d'Isigny AOP, Croustons, Graines de Courge.

La Terrine de chèvre cendré, betterave, salade, pomme et noix de Grenoble IGP

Vinaigrette aux saveurs d'Asie, Mousse de raifort, Gel d'hibiscus, Pickles

Les Spécialités Savoyardes 4810 :

La Raclette Nature ou Fumée

Salade et Pommes de terres à volonté, Charcuterie locale pour 2 personnes minimum

Supplément Charcuterie :

La Fondue aux 3 Fromages

Croûtons de pain et Salade à volonté

Supplément charcuterie :

La Fondue version aux 3 Fromages et aux Cèpes

La Tartiflette

Pommes de terre, Confits d'oignons, Lardons, Crème d'isigny AOP, Gratiné au reblochon AOP, Salade

Les Plats:

La pièce de Boeuf au poivre Sarawak du Boucher

Sauce vigneronne, Pommes grenailles croustillantes, Confit de chou rouge aux pommes,

Chutney de myrtille

Navarin d'agneau aux épices

Riz bazmati, Navet, Carottes, Oignons, petit pois

Les Gambas en Tempura ou Poisson du moment

Déclinaison de poireaux et carottes, Émulsion de citron vert, Crumble de parmesan, Mayonnaise à l'encre

Les Gnocchis et Butternut

Sauce crémeuse, Pickles au vinaigre de mangue, Éclats de noisettes du piémont IGP, Baies roses, Parmigiano di reggiano AOC

La Salade d'hiver

Choux rouge, Carottes, Tomme de Savoie AOP, Déclinaison d'orange

Le Crumble de légumes d'hiver

Butternut, Carotte, Navet, Oignon, Cèpes

Le Burger 4810

Steak de boeuf charolais 170g, Reblochon AOP, Sauce barbecue fumée, Tomates, Oignons caramélisés, Cornichons, Frites Fraîches et Maison

Sachez qu'il sera toujours possible de modifier notre carte en fonction de tous régimes alimentaires

Menu Enfant: Jusqu'à 12 ans

Nuggets crispy Frites Fraîches et Maisons

Steak Frites Fraîches et Maisons

Gnocchis (Comme les grands en 1/2 portion)

Spaghettis Bolognaise

(Sur demande possibilité de remplacer les frites par du riz ou des légumes)

Desserts : 2 Boules de glace

Supplément pour dessert à la carte :

Les Desserts:

Le Banoffee Pie

Sablé cannelle, Bananes, Confiture de lait, Chantilly mascarpone, Chocolat

Le Fondant au chocolat cœur coulant caramel

Chantilly, Sirop d'érable, Glace vanille

La Tarte du moment

Selon l'inspiration du Chef

Le Nougat glacé

Parfumé au miel et fruits secs (Noix, Noisettes, Amandes)

La Coupe Glacé 4810

Glace noisette, vanille et chocolat, caramel beurre salé, Chantilly, Sirop d'érable, Brownie

Les Boissons chaudes/ softs

Les Boissons chaudes:

- Café
- Noisette
- Déca
- Allongé
- Café double
- Café crème
- Cappuccino
- Café viennois
- Chocolat
- Chocolat viennois

Les thés et infusions:

-

Les eaux :

- Evian
- San pellegrino

Les Sodas :

- Perrier
- Sirops
- Limonade
- Diabolo
- Coca cola
- Coca cola zero
- Orangina
- Fuze tea

-Schweppse Tonic

-Schweppse agrumes

-Red bull

-Les jus de fruits:

Nos menus du soir

-La Raclette

-La Fondue

- La Tartiflette

-La Pièce de Boeuf

-Le Navarin d'agneau

-Les Gambas

A Emporter

-Toutes nos planches ainsi que nos entrées

-Le crumble de légumes d'hiver

-La salade d'hiver

-Le Navarin d'agneau

-Le Burger

-La Tartiflette

-Ainsi que tous nos desserts sauf les glaces, et le nougat