

# NOS VIANDES

(toutes nos viandes sont garnies et d'origine française & européenne)

<u>Steak de Bœuf au Grill</u>	10€
Sauce roquefort	14€
Sauce Poivre vert	14€
Sauce Champignons	17€
<u>Entrecôte maxi au Grill</u>	19€
Sauce roquefort	24€
Sauce Poivre vert	24€
Sauce Champignons	26€
<u>Tartare de Bœuf coupé au couteau façon du Chef</u> (pensez à le commander lors de votre réservation)	19€
<u>Escalope de Volaille Montagnarde</u>	16€
Avec Jambon cru, <u>fromage à raclette</u> , crème fraîche.. Le tout gratiné au four accompagné d'un gratin de Crozet savoyards	
<u>Escalope de Volaille Savoyarde</u>	19€
Avec Jambon cru, <u>Reblochon</u> , crème fraîche.. Le tout gratiné au four accompagné d'un gratin dauphinois	
<u>Escalope de Volaille Forestière</u>	21€
Escalope de volaille, champignons, <u>fromage à raclette</u> .. Le tout gratiné au four avec un accompagnement au choix	

## NOS RAVIOLES & LASAGNES

	<u>Ravioles de Saint-Jean aux champignons</u>	15€
	<u>Ravioles de Saint-Jean au roquefort</u>	14€
<b>New !</b>	<u>Lasagnes bolognaise Maison</u>	9€

## NOS POISSONS

	<u>Moules Marinière Frite</u>	12€
<b>New !</b>	<u>Moules en Folies façon du Chef</u>	15€
	<u>Carpaccio de noix de Saint-Jacques</u>	12€
<b>New !</b>	<u>Filet de Fera meunière</u>	18€
	<u>Filet de Truite aux Amandes</u>	15€

## NOS ACCOMPAGNEMENTS

Gratin Dauphinois, Gratin de Crozets, Légumes, Frites, Pommes sautées, Salade verte, Ravioles poêlées

(tarif boissons non comprises)