Galettes, Tartines ou Gaufres

A vous de choisir…accompagnées un mélange de salades de saison.

Raclette : 16,50€
Crème fraiche, pommes de terre, oignons confits, jambon blanc, jambon Serrano, rosette et cornichons, fromage à raclette, gratinée.

Gambas : 16,50€
Patate douce, endives braisées, gambas, parmesan gratinée.

Fromagère: 14,50€
Poires, Fourme d'Ambert, chèvre, tomme de Savoie, Saint-Marcellin, raisins, noix.

Marcelline : 14,50€
Crème de moutarde, oignons confits, saucisson chaud, Saint Marcellin gratinée.

Norvégienne : 16,50€
Crème fraiche, saumon, épinards, et chèvre, gratinée.

Forestière : 16,50€
Crème fraiche, blanc de poulet, mélange de champignons forestier, parmesan, gratinée.

Savoyarde : 14,50€
Crème fraiche, pomme de terre, oignons confits, lardons, reblochon gratinée.

Bœuf : 16,50€
Crème de cheddar, oignons confits, tomates, viande hachée, mozzarella gratinée.

BRUNCH tous les samedis midis !!

Burgers gourmets: 18,00€

Aux choix: -Steak de Boeuf -Poulet pané -Steak végétarien -Saumon pané.

Le Big gourmand :
Pain maison, oignons confits, tomates, magret de canard fumé, Fourme d'Ambert. Salade et frites maison.

Le Montagnard :
Pain maison, crème de fromage à raclette, bacon, oignons confits, Reblochon, cornichons. Salade et frites maison.

Le Classique :
Pain maison, crème de Cheddar, tomates, oignons confits, cornichons, sauce burger. Salade et frites maison.

Le Forestier :
Pain maison, méli-mélo de champignons à la crème, chèvre, Oignons confits. Salade et frites maison.

Plats :

Pièce du Boucher avec frites maison et salade verte. **18,00€**

Gratin de ravioles Reblochon et lardons avec salade verte. **16,50€**

Gratin de ravioles saumon et épinard avec salade verte. **16,50€**

Gratin de ravioles magret de canard fumé, Fourme d'Ambert avec salade verte. **16,50€**

Menu enfant : 10,00€

Sirop à l'eau (pêche, fraise ou menthe)
Tartine ou crêpe jambon et fromage.
Ou Nugget de poulet et frites.
Glace 1 boule (fraise, vanille ou chocolat)

BRUNCH tous les samedis midis !!