

### Le coin des entrées

- Mélange de salades de Filly	9.50 €
- Cerveille de canut (faisselle échalote, ail, ciboulette)	13.00 €
- Velouté de potiron, poêlée de chanterelles	14.00€
- Jambon cru de Savoie et petite salade	14.80 €
- Fricassée de champignons	14.80 €
-Terrine de campagne mesclun de Filly	15.80 €
- Foie gras frais à la petite Arvine	21.50€

### Le coin du poissonnier

-Filet de perches citronnés, pommes frites et salade verte	28.50 €
-Filet de daurade sauce olive, riz et légumes de saison	28.00 €
-Filet de sandre vallée d'auge, riz et légumes de saison	22.50 €
-Filet de perches du lac Léman façon meunière (selon arrivage) (Légumes de saison, frites et salade)	33.00€

### Le coin du boucher (Origine France et UE)

-Entrecôte beurre maître d'hôtel, pomme purée et légumes de saison	28.00 €
-Mignon de veau aux morilles, pomme purée et légumes de saison	32.00 €
-Burger maison, frites	20.00 €

## Pour les plats de chasse origine france nous consulter

### Le coin végétarien

-Lasagne de légumes et salade verte	22.00 €
-------------------------------------	---------

### Le coin des gourmands

-Moelleux au chocolat, glace vanille	10.00 €
-Crème brûlée "un petit air de Trinidad" (miel, rhum et citron vert)	9.80 €
-Tiramisu	9.80 €
-Tarte aux poires Bourdaloue	9.80 €
-Coupe de glace (2 boules)	5.50 €
-Coupe de glace arrosée (colonel, général, alpine ...)	9.80 €

- <b>Menu enfant au choix sur la carte en ½ portion et 1 glace</b>	<b>13.00€</b>
--	---------------

### Menu sur le pouce

Cervelle de canut

-----

Filet de Sandre vallée d'auge

-----

Tiramisu 26.00 €

### Menu tradition

Amuse-bouche

-----

Jambon cru de Savoie et petite salade

Ou

Velouté de potiron, poêlée de chanterelles

-----

Filets de perches au beurre frais citronné, pommes frites

-----

Fromage

Ou

Tarte aux poires Bourdaloue

Ou

Moelleux au chocolat, glace vanille

39.50 €

### Menu Gourmet

Amuse-Bouche

Fricassée de champignons

Ou

Foie gras frais à la petite Arvine

Filet de daurade sauce olive

Ou

Mignon de veau aux morilles origine France

Ou

Plat de chasse

Fromage

Ou

Dessert au choix

47.00€

Les boissonsApéritifs

-Vin de noix, vin de sauge maison			6.50 €
-Spritz			9.00 €
-Martini, ricard, suze, ...			5.00 €
-Crépy cassis, mûre, pêche de vigne, châtaigne			5.00 €
-Coupe de Marignan (pétillant local)			8.00 €
-Coupe de champagne Philipponnat non dosé			10.00 €
-Coupe de Champagne rosé Philipponnat			12.00 €
-Kir Marignan			9.00 €
-Kir Royal			11.00 €
-Bière Pression	25 cl	6.00	50 cl 9.00 €
-Soda, jus de fruits...			4.50 €

Vins blancsSavoie

	½ btl	Btl
-Crépy "Nature de chasselas"	14.00 €	24.00 €
-Marin "Clos de pont"	14.00 €	24.00 €
-Autrement blanc (altesse, jacquère)		26.00 €
-Cuvée des gueux (altesse, jacquère)		28.00 €
-Chignin bergeron		36.00 €
-Roussette de Monthoux		35.00 €

Bourgogne

-Saint Véran "Les terres noires"	21.50 €	43.00 €
-Pouilly Fuissé "fussiacus"	24.00 €	48.00 €
- Meursault		55.50 €
- Chassagne Montrachet		57.00 €

Alsace

-Riesling "Dirstelberg"		36.00 €
-------------------------	--	---------

Vins roséSavoie

-Rosé de Savoie	15.00 €	25.00 €
-----------------	---------	---------

Provence

-Bandol "Château Barthès"	(50 cl)	24.50 €	36.00 €
---------------------------	---------	---------	---------

Vins rougeSavoie

-Gamay	14.00 €	24.00 €
-Mondeuse	14.00 €	24.00 €
-Les pourpres		26.00 €
-Les Gravannes		26.00 €
-Cuvée des gueux (Persan, Mondeuse)		29.00 €
-Persan "Cuvée Octavie"		36.50 €
-Autrement rouge (Gamay, Mondeuse, Pinot noir)		27.00 €

## Vins rouge

### Côtes du Rhône

-Saint Joseph "Cuvée Caroline"	20.00 €	43.00 €
-Châteauneuf du Pape	23.00 €	46.50 €

### Sud-ouest

Irouleguy "Domaine Abotia"		38.00 €
----------------------------	--	---------

### Bordeaux

-Château Dubarry st Emilion	22.00 €	44.00 €
-Château de France, "Pessac-Léognan"		47.00 €
-Château Haut-Mousseau côte de bourg (50cl)	25.00€	41.00€

### Bourgogne

-Marange 1 <sup>er</sup> cru la fussière		42.00 €
--	--	---------

### Loire

-Saint Nicolas de Bourgueil		32.00 €
-----------------------------	--	---------

## Digestifs :

Eau de vie du Domaine de La grande Cave, C. Mercier & Fils

-Marc		6.00 €
-Poire William, Mirabelle		7.00 €
-Framboise, Abricot		8.00 €
-Gentiane		11.00 €
-Cognac		10.00 €
-Calvados		10.00 €
-Whisky des hautes glaces (Savoie)		12.00 €