

*Pour vos enfants de moins de 12 ans nous vous proposons à la carte  
un plat de leur choix en ½ portion  
et un Dessert.*

**11,00 €**



### Les entrées

Mélange de salades d'automne 8.50€

*Mixed salads*

Jambon cru de Savoie accompagné d'une salade verte 13.00€

*Raw and smoked ham with green salad*

Velouté de panais, foie gras et noisette 13.50€

*Vegetable soup with « foie gras » and chesnut*

Rouelle de brochet et saumon, coulis de betterave au poivre de Sichuan 13.00€

*Pike from the lake and salmon pâté,*

Salade de magret de canard et figue fraîche 15.50

*Green salad with pieces of smoked duck and figs*

Terrine de sanglier aux cornes d'abondance et Pruneaux 15.50€

*Wild boar paté with mushrooms and prunes*

Fricassée de champignons au lard paysan 14.80

*Mushrooms with bacon*

Foie gras frais à la Petite Arvine de Mr Zufferey 20.80 €

*Fresh" foie gras " cooked by ourselves*



### Assiette Végétarienne

Fettuccine aux champignons 21.50 €

*Noodles with mushrooms*

### Les poissons d'eau douce et de mer

Filets de perches au beurre frais citronné, pommes frites et salade verte 27.00€

*Perch fillets with butter and lemon sauce, french fries and green salad*

Poisson selon le marché du jour (nous demander)

Sea fish of the day "ask our waitress"

### Les poissons du Léman selon arrivage

Filets de perche du Léman façon meunière, légumes, salade verte et frites 29.90€

*Fresh perch fillet from Lemman lake cooked in butter with vegetable and french fries*

### Les viandes

(Origine France et UE)

Entrecôte beurre maître d'hôtel 27.00€

*Roasted entrecôte steak*

Côte de bœuf marinée aux épices douces (± 1 kg pour 2 pers.) 38.00 €/pers

*Rib of beef with soft spices*

### LE GIBIER

(Origine France et UE)

Dos de cerf au genièvre 27.00

*Fillet of deer with juniper sauce*

½ Faisan cuit sur l'os aux pommes et calvados 26.50

*½ pheasant cooked with apple and calvados*

Nos plats sont accompagnés de légumes de saison et de pommes de terre en mousseline

## Balade gourmande 55.30

### Composer votre menu selon votre envie (5 déclinaisons)

#### Menu sur le pouce

(Ce menu n'est pas servi le samedi soir, dimanche et les jours fériés)

Filets de perche au beurre frais citronné  
*Perch fillets with butter and lemon sauce*



Mignon de porc à la moutarde  
*Piece of pork boar with sauce*



Vacherin glacée, coulis de fruits rouges  
*Ice-cream*

23.00€

#### Menu chasse

Amuse-bouche

Appetizer

Terrine de sanglier aux cornes d'abondance  
*Wild boar paté with mushrooms*



½ Faisan cuit sur l'os aux pommes et calvados  
½ pheasant cooked with calvados apple and Calvados



Assiette de fromages  
*Cheese*

Ou, Or

Tarte aux poires Bourdaloue  
*Pear cake*

29.80€

## Menu tradition

Amuse-bouche

Jambon cru de Savoie accompagné d'une salade verte

*Raw and smoked ham with green salad*

Ou

Rouelle de brochet et saumon, coulis de betterave au poivre de Sichuan

*Pike from the lake and salmon pâté,*

*or*

Filets de perches au beurre frais citronné Pommes frites salade verte

*Perch fillets with butter and lemon sauce, french fries and green salad*

*or*

Assiette de fromages

*Cheese*

Ou

Dessert du jour

*Dessert of the day*

36.80€

## Menu gourmet

Amuse-bouche

Appetizer

Foie gras frais à la Petite Arvine de Mr Zufferey

*Fresh foie gras cooked by ourselves*

Ou

Fricassée de champignons au lard paysan

*Mushrooms with bacon*

*or*

Poisson selon le marché

Sea fish of the day (ask our waitress)

Ou

Dos de cerf au genièvre

*Fillet of deer with juniper sauce*

*or*

Assiette de fromages *Cheese* Ou Dessert au choix *Choice of Desserts*

45.50 €

### Les apéritifs Maisons

Vin de sauge 10 cl 5.00

Vin de noix 10 cl 5.00

### Les Savoyards

Crépy (cassis, mûre, châtaigne) 10cl 5.00

Château la tour de Marignan méthode traditionnelle, la coupe 10 cl 8.00

Château la tour de Marignan méthode traditionnelle, avec cassis, mûre, châtaigne 10 cl 8.50

Hydromel « cuvé celte » 10 cl 5.50

### Les autres

Ricard, pastis 3 cl, 5.00

Suze, Martini, Campari, Porto rouge ou blanc 4 cl 5.00

Champagne Phillipponnat brut non dosée, la coupe 10 cl 10.00

Kir royal (Champagne Phillipponnat brut non dosée, avec cassis, mûre, châtaigne) 10 cl 12.00

Champagne Phillipponnat Brut rosé, la coupe 10 cl 12.00

### Whiskies pur malt (4 cl) 12 euros

Laphroaig 10ans Iles of Jura 10ans talisker 10ans the balvenie 12ans Glenkinchie 12ans, Gragganmore 12ans Oban 14ans  
Dalwhinnie 15 ans Glenffidich 15ans Lagavulin 16ans The Arran 14 ans Baby (2 cl)

### Nos bières

Demi-pression (25 cl) 5.00 Pinte 7.00 Pelforth brune (33 cl) 6.50 Buckler (sans alcool 25 cl) 5.00

### Nos jus de fruits (25 cl) au verre 4.00

Orange, Pomme, Raisin, Tomate, Ananas, Abricot, Coca, Orangina, schweppes

### Nos eaux Minérales

Evian litre 5.40 ½ litre 4.90

Badoit litre 6.40 ½ litre 4.90

St Pellegrino litre 6.40