## Les Planchas et ardoises

- Plancha de Saucissons **8.5€**
  *(assortiment de saucissons secs de Savoie aux noisettes, poivre, Beaufort nature)*
- Plancha de terrine de Campagne Maison *compotée d'oignons et condiments* **7.5€**
- Plancha de Viande de Bœuf séchée et affinée **8.5€**
- Plancha des Montagnards **12.5€**
  *(Chorizo, Pâté croûte ,Jambon persillé, andouille de Guéméné)*
- Plancha de Terrine de Foie gras de Canard Maison au Muscat **14.5€**
- L'ardoise de Saumon fumé de Norvège, ses toasts grillés et caprons **13.5€**
- Duo de sardines fraîches en marinade et rillettes, fleur de thym, coriandre, citron vert et tomates confites **10.5€**

## Les Entrées

- Petite Salade de croustillants de chèvre aux figues et au miel **8.0€**
- Gratinée de ravioles de Royans au foie gras de Canard Maison **9.5€**
- Cassolette de fruits de Mer sauce Gambas **8.5€**

## Les Grandes Salades Composées

- Salade Savoyarde **14.5€**
  *(Salade verte, tomates, jambon cru de Savoie, comté 18 mois et noix)*
- La Grande Salade de croustillants de chèvre aux figues et au miel **13.5€**

## Nos Plats et Grillades

- Pavé de Rumsteak grillé à la plancha, gratin dauphinois **15.5€**
- Gratin de macaronis crémé à la Tomme de Savoie **13.5€**
- D*iots de Savoie et gratin de crozets* ***14.5€***
- Tajine de poulet Fermier ***17.0€***
  citrons confits, olives vertes et petits légumes
- Gratin d'andouillette à la moutarde à l'Ancienne, pommes frites ***16.5€***
- Croustillant de Saumon frais aux feuilles d'épinards ***16.5€***
- Quenelle de Brochet «Bobosse», sauce Nantua Maison, riz pilaf ***18.0€***

## Les Fromages et desserts Maison

| | |
|---|---|
| - Demi St Marcellin, faisselle de fromage blanc à la crème *au miel ou coulis fruits rouges* | ***5.5€*** |
| - Tartelette au Chocolat Noir | ***7.0€*** |
| - Tartelette aux pralines | ***6.5€*** |
| - Omelette Norvégienne flambée au calvados **(*)** | ***9.5€*** |
| - Crumble aux fruits rouges et glace Vanille | ***6.5€*** |
| - Mousse au Chocolat Noir | ***5.5€*** |
| - Tartelette aux Myrtilles | ***7.5€*** |
| - Aumônière aux pommes caramélisées et beurre salé | ***6.5€*** |
| - Carpaccio d'Ananas frais rôti à la Vanille de Madagascar et sorbet passion | ***7.0€*** |
| - Crème caramel à l'Ancienne | ***5,0€*** |
| - Tarte Tatin et glace vanille | ***6.5€*** |
| - Île flottante aux pralines et crème Anglaise | ***6.0€*** |
| - Coupe de glace à votre goût (2 boules) | ***5,5€*** |
| - Café ou Chocolat liégeois | ***6.5€*** |
| - Coupe Ardéchoise (glace vanille, crème de marrons, chantilly,) | ***7.5€*** |
| - Coupe Colonel , sorbet citron et vodka **(*)** | ***8.5€*** |
| - Coupe Griottine, glace vanille, glace cerises et griottes à l'eau de vie **(*)** | ***9.5€*** |
| - Coupe des Montagnards, sorbet pêche et alcool de Genépi **(*)** | ***8.5€*** |
| - La Fondue au chocolat, ses brochettes de fruits frais et gourmandises | ***10.5€*** |

**(A commander en début de repas, pour 2 personnes minimum, prix par personne)**

(*) **sup 2€ dans menu**