



MENU ID'HALLES



ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

21 €

ENTRÉE

+ PLAT

+ DESSERT

25 €



Entrée du jour

OU

L'œuf parfait 64°, champignons et jambon cru

OU

Croustillant de Saint-Marcelin, pommes et fouillis de salades

Plat du jour

OU

Risotto crémeux lié au parmesan et viande séchée des Alpes

OU

Travers de porc grillé, sauce barbecue et frites

OU

Pêche du marché en croûte de noisette et légumes du moment

Dessert du jour

OU

Faisselle au coulis de fruits rouges

OU

Crème brûlée à la cassonade



MENU SERVI
UNIQUEMENT
le midi, hors
jours fériés

RESTAURANT LES HALLES



« TOUS LES PLATS DE NOS MENUS
ET DE NOTRE CARTE SONT
ÉLABORÉS SUR PLACE DANS NOTRE
CUISINE SELON NOS RECETTES, À
PARTIR DE PRODUITS DE QUALITÉ »

• Une planche (À PARTAGER)

CHARCUTERIE	16 €
MIXTE Charcuterie et fromages affinés	18 €

• Les entrées

FOUILLIS DE SALADES	5 €
L'ŒUF PARFAIT 64° Champignons et jambon cru	12 €
GRAVELAX DE SAUMON	13 €
ALIGOT À LA TOMME DE SAVOIE Aubergines, lard grillé et crème de morilles	13 €
POÉLON DE 12 ESCARGOTS - Au beurre persillé	14 €
VELOUTÉ DE BUTTERNUTS - Cappuccino de marron	11 €

LES SALADES

CROUSTILLANT DE SAINT-MARCELLIN Pommes et fouillis de salades	18 €
SALADE SAVOYARDE Fouillis de salades, tomate, lardons, croûtons, oeuf mollet, beaufort	20 €
SALADE CÉSAR Salade, poulet croustillant, tomate, croûtons et parmesan	20 €

• L'eau

FILET D'OMBLE CHEVALIER Consommé champêtre et petits légumes rôtis	27 €
SAUMON CUIT À LA PLANCHA Nouilles et légumes sautés au wok, sauce curry rouge et lait de coco	24 €
PÊCHE DU MARCHÉ En croûte de noisette et légumes du moment	19 €

• La terre

CARPACCIO DE BOEUF XL Aux copeaux de beaufort, fouillis de salades et frites	18 €
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, CRU OU ALLER RETOUR - Fouillis de salades et frites	22 €
MÉLI-MÉLO DE TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU ET CARPACCIO - Aux copeaux de Beaufort, fouillis de salades et frites	25 €
PAVÉ DE RUMSTECK GRILLÉ Crème au poivre vert & whisky et frites	25 €
BURGER CAMPAGNARD Steak haché, tomate, salade, crème d'oignons, raclette fumée, jambon cru de Savoie et frites	21 €
SUGGESTION DU CHEF	Voir l'ardoise
RISOTTO CRÉMEUX Lié au parmesan et viande séchée des Alpes	19 €
TRAVERS DE PORC GRILLÉ - Sauce barbecue et frites	19 €
SUPRÊME DE POULET RÔTI FARCI AU BEAUFORT Jus crémeux au vin Jaune et polenta moelleuse	23 €
ONGLET DE BOEUF ANGUS RÔTI Échalottes au vin rouge, purée maison au sel de Guérande	27 €
MAGRET DE CANARD RÔTI Jus de groseille, galette de pommes de terre	27 €
VACHERIN (BOÎTE CHAUDE 400G) Pommes de terre, charcuterie et salade verte	27 €

• Les fromages

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES DE NOTRE RÉGION	10 €
FAISSELLE NATURE	6 €
FAISSELLE CRÈME OU COULIS DE FRUITS ROUGES	7 €

• Le sucre

CAFÉ OU THÉ GOURMAND	10 €
GRATIN DE POMMES AU SABAYON	9 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT VALRHONA GUANAJA Coeur coulant, glace caramel	10 €
COQUE MOUSSE CHOCOLAT LAIT - Glace vanille, chamallow grillé et sauce chocolat servie chaude	10 €
VERRINE EXOTIQUE - Aux épices douces, ananas, fruit de la passion et mousse vanille	10 €
MILLEFEUILLE CRAQUANT Caramel au beurre salé et chocolat blond	10 €
CRÈME BRULÉE - À la cassonade	8 €
DÉCLINAISON POIRE / CHOCOLAT	10 €



LES GLACES



CARAMÉLITO Glace confiture de lait, sauce caramel au lait, chantilly	9 €
MARAÎCHERS Sorbet fraise, myrtille, framboise, coulis de fruits rouges, chantilly	9 €
DAME BLANCHE Glace vanille, sauce chocolat, brownie, chantilly	9 €
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS Glace, sauce, chantilly	9 €
MONT BLANC Glace marron, vanille, crème de marron, chantilly	9 €
COLONEL Sorbet citron, vodka	10 €

NOTRE SÉLECTION

DE GLACE ARTISANALE

SORBET

Fraise, framboise, myrtille, citron, poire

CRÈME GLACÉE

Vanille, chocolat, café, confiture de lait, marron,
noisette

LA BOULE

*Supplément Chantilly

3 €

+1 €



MENU ENFANT



Steak haché frais pur boeuf, pommes frites



Pêche du marché, riz

Crème brûlée à la cassonade



Coupe de glace 2 boules



Faiselle

Soda ou jus de fruit

14 €



MENU ID'HALLES



ENTRÉE + PLAT



PLAT + DESSERT

21 €

ENTRÉE



+ DESSERT

25 €

MENU SERVI
UNIQUEMENT LE MIDI
(hors dimanche
et jours fériés)

Entrée du jour



L'oeuf parfait 64°, champignons et jambon cru



Croustillant de Saint-Marcelin, pommes et fouillis de salades

Plat du jour



Risotto crémeux lié au parmesan et viande séchée des Alpes



Travers de porc grillé, sauce barbecue et frites



Pêche du marché en croûte de noisette et légumes du moment

Dessert du jour



Faiselle au coulis de fruits rouges



Crème brûlée à la cassonade

• Les boissons

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Limonade, Diabolo 33 cl	4,50 €
Orangina, Fuze tea, Schweppes, Schweppes Agrum' 25 cl	4,50 €
San Bitter 10 cl	4,00 €

VINS AU VERRE

Chardonnay / Viognier « Père & Fils » IGP d'Oc Laurent Miquel	6 €
Roussette Altesse AOP Domaine Philippe & Sylvain Ravier	6,50 €
Haut-Médoc « Le Moulin de La Lagune » AOP Château La Lagune	8 €
Mondeuse Cru Saint-Jean de la Porte AOP Domaine Philippe Ravier	6,50 €
Côtes de Provence AOP Château des Demoiselles	7 €