



LES HALLES



• Une planche à partager

CHARCUTERIE ARTISANALE de Haute Savoie Maison Baud	19 €
MIXTE Charcuterie artisanale de Haute Savoie Maison Baud et fromages affinés du marché	21 €

• Les entrées

FOUILLIS DE SALADES	5 €
L'ŒUF PARFAIT Piperade de jambon cru Savoie	9 €
TOMATES DE SAISON AU PESTO DE BASILIC Burrata et crème balsamique	9 €
ALIGOT À LA TOMME DE SAVOIE Aubergines, lard grillé et crème de morilles	12 €
VITELLO TONNATO Fines tranches de veau froides accompagnées d'une sauce au thon	10 €
CREVETTES AUX AGRUMES ET AVOCAT	10 €

LES SALADES

	PETITE	GRANDE
CROUSTILLANT DE SAINT-MARCELLIN Pommes et fouillis de salades	10 €	16 €
SALADE SAVOYARDE Fouillis de salades, tomate, lardons, croûtons, oeuf mollet, beaufort	12 €	18 €
SALADE CÉSAR Salade, poulet croustillant, tomate, oeuf, croûtons et parmesan	12 €	18 €

• L'eau

SAINT JACQUES RÔTIES Petits légumes du moment et persillade	29 €
SAUMON CUIT À LA PLANCHAS Nouilles et légumes sautés au wok, sauce curry rouge et lait de coco	24 €
PÊCHE DU MARCHÉ En croute d'herbes et légumes du moment, crème d'Apremont	20 €

• La terre

CARPACCIO DE BŒUF XL Aux copeaux de Beaufort, fouillis de salades et frites	18 €
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, CRU OU ALLER RETOUR Fouillis de salades et frites	22 €
MÉLI-MÉLO DE TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU ET CARPACCIO Aux copeaux de Beaufort, fouillis de salades et frites	27 €
PAVÉ DE RUMSTECK GRILLÉ Crème au poivre vert & whisky et frites	25 €
BURGER MONTAGNARD Steak haché, tomate, oignon, crème fumée, Tomme de Savoie, lard grillé, frites	20 €
SUGGESTION DU CHEF - Voir l'ardoise	Voir l'ardoise
RISOTTO CRÉMEUX Lié au parmesan et jambon blanc à la truffe	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 BŒUF ANGUS RÔTI Échalotes au vin rouge, purée maison au sel de Guérande	27 €
MAGRET DE CANARD ENTIER RÔTI Jus au romarin et galette de pomme de terre	29 €
LA FONDUE SAVOYARDE Elle se déguste avec de la salade - Supp charcuterie (4 €)	22 €

• Le fromage

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES DE NOTRE RÉGION	10 €
FAISSELLE NATURE	4 €
FAISSELLE CRÈME OU COULIS DE FRUITS ROUGES	5 €

• Le sucre

CAFÉ OU THÉ GOURMAND	10 €
CRÈME BRULÉE - À la cassonade	8 €
SOUPE DE FRAISE Et glace au yaourt	9 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT Cœur coulant et glace caramel	9 €
COQUE MOUSSE CHOCOLAT Brioche, glace noisette et sauce chocolat. Servie chaude.	10 €
LE CLASSIQUE TIRAMISU	9 €
DÉCLINAISON AUX FRUITS ROUGES	9 €

LES GLACES

CARAMÉLITO Glace caramel, 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	
CRÈME GLACÉE Vanille, chocolat, café, caramel, marron, noisette, pistache, yaourt	
LA BOULE *Supplément Chantilly	3 € +1 €

MENU ENFANT

Steak hâché frais pur boeuf, pommes frites
OU
Pêche du marché, riz
OU
Crème brûlée à la cassonade
OU
Coupe de glace 2 boules
OU
Faisselle
OU
Soda ou jus de fruit

14 €

MENU ID'HALLES

ENTRÉE + PLAT	OU	PLAT + DESSERT	21 €	
ENTRÉE	+	PLAT	+ DESSERT	25 €

Entrée du jour (voir ardoise)
OU
L'œuf parfait, piperade et jambon cru Savoie
OU
Tomates de saison au pesto de basilic, burrata et crème balsamique
OU
Croustillant de Saint Marcellin, pomme et fouillis de salades
OU
Plat du jour (voir ardoise)
OU
Pêche du marché en croute d'herbes, légumes du moment et crème d'Apremont
OU
Risotto crémeux lié au parmesan et jambon blanc à la truffe
OU
Travers de porc grillé, sauce barbecue et frites
OU
Dessert du jour (voir ardoise)
OU
Faisselle crème ou coulis de fruits rouges
OU
Crème brûlée à la cassonade
OU
Glace deux boules

MENU SERVI UNIQUEMENT le midi, hors jours fériés

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 €



« 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 »