



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 ARTISANALE de Haute Savoie Maison Baud	19 €
MIXTE Charcuterie artisanale de Haute Savoie Maison Baud et fromages affinés du marché	22 €

• Pour commencer

FOUILLIS DE SALADES	5 €
L'ŒUF PARFAIT Façon pissaladière	9 €
DÉCLINAISON AUX CHAMPIGNONS DE PARIS et fromage frais	9 €
ALIGOT À LA TOMME DE SAVOIE Aubergines, lard grillé et crème de morilles	10 €
VELOUTÉ DE POTIMARRON Cappuccino reblochon, noisette et chips de lard	8 €
RAVIOLES OUVERTES Jus de crustacés, gambas et légumes automnal	12 €

LES SALADES

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

• Le coin des grillades

PAVÉ DE RUMSTECK GRILLÉ, FRITES	26 €
ONGLET ABERDEEN ANGUS GRILLÉ, FRITES	27 €
FILET DE BŒUF GRILLÉ, FRITES	33 €
ENTRECÔTE 350G ABERDEEN ANGUS GRILLÉ, FRITES	36 €

Sauces au choix : Poivre vert & whisky, Barbecue, Au bleu, Échalotes au vin rouge, Morilles

• Les plats de la maison

CARPACCIO DE BŒUF XL Aux copeaux de Beaufort, fouillis de salades et frites	19 €
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 €
PALERON DE BŒUF LONGUEMENT BRAISÉ À LA BOURGUIGNONNE Purée de pommes de terre à la mascarpone	22 €
RISOTTO CRÉMEUX Lié au parmesan et jambon blanc à la truffe	19 €
TRAVERS DE PORC GRILLÉ Sauce barbecue et frites	21 €
SUPRÊME DE POULET RÔTI FARCI AU BEAUFORT Jus crémé au vin Jaune et polenta moelleuse	24 €
MAGRET DE CANARD ENTIER RÔTI jus de cassis, potimarron, raisin blanc et noisette	29 €
LA FONDUE SAVOYARDE Elle se déguste avec de la salade - Supp charcuterie (4 €)	23 €

• Les burgers

LE MONTAGNARD, STEAK HACHÉ Tomate, salade, oignon, crème fumée, tomme de Savoie, lard grillé et frites	20 €
LE CRUNCH AU POULET CROUSTILLANT Tomate, salade, oignon, mayonnaise, Vieux Comté, lard grillé et frites	19 €

• Côté lac & mer

PETITS FILETS DE PERCHE DE LAC Citron frais, sauce tartare et frites	23 €
SAUMON CUIT À LA PLANCHA Nouilles et légumes sautés au wok, sauce curry rouge et lait de coco	24 €
POISSON SELON ARRIVAGE En croûte d'herbes et légumes du moment, crème d'Apremont	20 €

• Les fromages

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES DE NOTRE RÉGION	11 €
FAISSELLE NATURE	4 €
FAISSELLE CRÈME OU COULIS DE FRUITS ROUGES	5 €

• Les desserts maison

CAFÉ OU THÉ GOURMAND	11 €
CRÈME BRÛLÉE À LA CASSONADE	8 €
GRATIN DE POMMES AU SABAYON	9 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR CŒUR COULANT ET GLACE CARAMEL	9 €
COQUE MOUSSE CHOCOLAT Brioche, glace noisette et sauce chocolat. Servie chaude.	10 €
LE CLASSIQUE TIRAMISU AU CAFÉ ET MASCARPONE	9 €
MILLE-FEUILLE CROUSTILLANT À la vanille de Madagascar et caramel beurre salé	9 €



GLACES & SORBETS



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	11 €

NOTRE SÉLECTION DE GLACE ARTISANALE

CRÈME GLACÉE Vanille, chocolat, café, caramel, marron, noisette
SORBET Fraise, framboise, myrtille, citron

GLACE 1 BOULE 3 € 2 BOULES 5 € 3 BOULES 7 €
*Supplément Chantilly +1 €



MENU ENFANT



14 €

Steak haché frais pur bœuf, pommes frites
OU Pêche du marché, riz

Crème brûlée à la cassonade
OU Coupe de glace 2 boules
OU Faisselle

Soda ou jus de fruit