

Liste des Allergènes

Gluten

Sésame

Fruits à coque

Crustacés

Œufs

Poisson

Moutarde

Lait

Céleri

Arachides

Soja

Mollusques

Sulfites

Lupin



Pour commencer tranquille

Planche de charcuterie de Pays

Beurre



Charcuterie avec le pâté du moment

Fruit à coque



Assiette de fromages du coin



Planche mix

Charcuterie du pays, pâté et fromage du coin

Fruits à coque



Focaccia

Ail



Un demi saucisson sec à découper

Les Pizzas des Fermiers

Marguerite

Tomate, fromage, basilic.

Sauce tomate : oignons, basilic, origan



Capricieuse

Tomate, fromage, jambon, champignons



Triolet

Tomate, chèvre, Reblochon, tomme de Savoie.



Savoyarde

Tomate, fromage, jambon, oeuf.



Spéciale

Tomate, fromage, jambon, champignons, crème fraîche, oignons grillés.



Calzone

Contenu de la Spéciale

et œuf sous forme de chausson.



4 saisons

Fromage, sauce tomate, champignons, jambon blanc, poivrons et artichauts.



Les spécialités d'la Savoie

Tartiflette au Reblochon fermier avec lardons

Accompagnée de salade verte et Charcuterie de Pays.

Vinaigrette : huile de tournesol, moutarde, miel



Gratin de Crozets, lardons et salade verte

Vinaigrette : huile de tournesol, moutarde, miel



Ma recette maison à l'Abondance

Ail



Les diots au vin blanc



La fondue Savoyarde d'à côté

Avec la charcuterie de Pays.

Ail, noix de muscade



Raclette à l'ancienne

Servie avec pommes de terre en robe des champs et charcuterie de Pays.

Salade verte : vinaigrette (huile de tournesol, moutarde, miel)



Raclette végétarienne

Servie avec pommes de terre en robe des champs, légumes et salade verte.

Vinaigrette : huile de tournesol, moutarde, miel



Raclette de chèvre

Servie avec pommes de terre en robe des champs, salade verte et charcuterie de Pays.

Vinaigrette : huile de tournesol, moutarde, miel



Raclette Ail des ours

Servie avec pommes de terre en robe des champs et charcuterie de Pays.

Vinaigrette : huile de tournesol, moutarde, miel, Ail des ours, bouillon de légumes



Reblochou

Un Reblochon entier fondu au four avec muscade, vin blanc et ail, Servi avec pommes de terre en robe des champs et charcuterie de Pays.

Vinaigrette : huile de tournesol, moutarde, miel

Ail, muscade



Les Glaces

Vanille, Chocolat



Sorbets

Fraise, Citron, Myrtille

Les Crêpes

Sucre/Beurre, sucre / Citron, sucre



Nutella

Noisette



Confiture



Flambée



Les suggestions du Chef

Fricassé de champignons, œuf au plat

Ail



Potage du moment

Ail



Pâté maison, compotée oignons, miel, estragon

Ail, fruits à coque



Salade frisée, poitrine fumée confite

Vinaigrette : huile d'olive, olive, vinaigre balsamique



Salade de choux rouge, endives

Agrumes

Vinaigrette : huile d'olive, olive, vinaigre balsamique,



La Quenelle

Noix



Boudin noir, feuilleté aux pommes

Ail, Noix



Mezzirigatoni, cèpes, champignons et parmesan



Truite fumée

Embeurrée de choux, œuf de truite, crème à la sarriette



Paleron braisé, légumes rôtis

Ail



La Boulyée végétarienne



Pizza chèvre miel

Base blanche, bacon, chèvre, miel, salade



Pizza diot

Base tomate, diot fumé, reblochon, pomme de terre



Pizza spinata

Base tomate, spinata, champignons, œuf, olives



Les desserts

Baba au Génépi



Tiramisu Amaretto café



Coulant au chocolat



Café gourmand

Amandes



Cheesecake myrtille



Riz au lait orange et caramel



Faisselle

Nature, Crème, Myrtille

