

LA MAISON ROUGE

Maison Savoyarde de Qualité

ENTRÉES

OEUF PARFAIT FORESTIER 9€

Oeuf cuit à 64°C, champignons, persillade, chips de pain.

✓ VELOUTÉ DE POTIMARRON 8€

Au parmesan et amandes.

✓ SALADE DE BETTERAVE AU YUZU 8€

PRESSÉ DE TRUITE AU PESTO 9€

Et jambon de Savoie.

PLATS

✓ SALADE D'AUTOMNE AU CHÈVRE 16€

Iceberg, pomme, poire, raisin, carotte, noix, chèvre frais.

TARTARE DE BOEUF DU VERGER 17€

Viande de bœuf charolaise 180g, poire, noix, copeaux de fromage de brebis, échalote, cornichons, câpres, persil, jaune d'œuf.

BURGER SAVOYARD

À LA CRÈME DE REBLOCHON 19€

Pain de campagne, steak haché 150g, oignon, cornichons, lard, crème de Reblochon.

ENTRECÔTE SIMMENTAL 250g GRILLÉE 24€

Au jus forestier.

POITRINE DE COCHON CONFITE 20€

De 7 heures, sauce à l'échalote.

TRUITE RÉGIONALE À LA GRENOBLOISE 22€

Pavé de truite, croûtons, câpres, citron, beurre, persil.

LES CROZETS COMME UN RISOTTO

- Aux écrevisses et Beaufort 24€

✓ - Au potimarron, Beaufort et chanterelles 20€

CÔTE DE BOEUF SIMMENTAL 1kg 59€

Pour 2 personnes - le soir uniquement

Sauce au choix : Reblochon, forestière, échalote.

Nos viandes et poissons sont accompagnés de 2 garnitures au choix : frites, salade, légumes du moment.

✓ Plat végétarien

DESSERTS

FAISSELLE 5€

Nature, fruits rouges ou miel.

ASSIETTE DE FROMAGES SAVOYARDS 7€

SALADE DE FRUITS FRAIS 7€

MOUSSE AU CHOCOLAT 7€

TIRAMISU POIRE - VANILLE 7€

TARTE AU CITRON 7€

TARTE AUX MYRILLES 7€

ECLAIR NOISETTE 7€

CAFÉ GOURMAND 9€

MENU ENFANT 11€

NUGGETS, FRITES, SALADE

ou

RISOTTO DE CROZETS, JAMBON, BEAUFORT

Glace deux boules ou mousse au chocolat,
Un verre de sirop.

Forfaits

(Uniquement le soir et les week-ends)

Dans le cadre de votre forfait, composez votre menu entrée / plat / dessert au choix parmi la carte.

Bonne dégustation !

Notre cuisine est entièrement faite maison, principalement à base de produits locaux et de saison.

Liste des allergènes disponible sur demande.