

MENU



LA MAISON ROUGE

Maison Savoyarde de Qualité

POUR COMMENCER

À PARTAGER OU PAS

PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES DE NOS MONTAGNES 22€

Saucisses du Val d'Aoste, viande de bœuf séchée façon Grison, filet de caïon, jambon et diots séchés de Savoie, Reblochon, Tomme de Savoie et Beaufort.

PLANCHES D'ANTIPASTI 22€

Artichauts, courgettes, champignons, poivrons farcis, oignons confits au balsamique, olives de Sicile, tomates confites et copeaux de Parmesan.

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON 24€

Chutney de fruits et brioche maison.

GRAVELAX DE TRUITE 14€

Crème fleurette aux agrumes.

VELOUTÉ DE POTIMARRON 10€

Aux éclats de noisettes, espuma de lard fumé, croûtons et fromage.

SALADE RETOUR DES ALPAGES 19€

Mesclun, poitrine de porc fumée, Tome des Bauges, Beaufort, pain toasté, choux rouge croquant et tomates grappe.

POKE-BOWL 19€

Quinoa, carottes, haricots verts, avocats, tomate, gravelax de truite, concombre, algues wakamé, sésame et sauce soja. Ou VERSION VEGGIE AU TOFU GRILLÉ

NOS INCONTOURNABLES

TARTARE DE BŒUF DE SAVOIE À L'ITALIENNE 20€

Tartare au couteau 180 gr, tomates séchées, copeaux de parmesan, pignons torréfiés et pesto maison, frites et salade.

MOELLEUX DU MONT REVARO 24€

Fromage fondu, charcuteries de nos montagnes, salade et pommes mitraille.

WOK VÉGÉTARIEN 19€

Nouilles de blé, carottes, Shiitaké, poivrons, gingembre rose, sauce soja, coriandre, menthe et cébette.

RISOTTO ARBORIO AUX GAMBAS ET SAINT JACQUES, BISQUE MAISON 25€

BURGER SAVOYARD 22€

Bœuf de Savoie haché (170grs), raclette, compotée d'oignon, lard paysan, cornichon, tomate confite, frites et salade.

NOS COCOTTES

DIOTS DE SAVOIE 22€

Sauce au vin de Savoie et polente crémeuse au fromage des alpages.

CONFIT DE BŒUF À LA MOELLE 23€

Façon pot au feu avec ses légumes de saison.

LOTTE, CUISSON DOUCE FAÇON BOUILLABAISSE 26€

Légumes de saison, rouille et croutons.

NOS VIANDES CUITES À LA BRAISE

À PARTAGER OU PAS

Accompagnées de salade de mesclun et frites ou pomme de terre gratinée au reblochon ou légumes de saison. Sauce maison : au bleu de Savoie, au poivre ou forestière.

CÔTE DE BŒUF DE NOS RÉGIONS

1 KG / 70€

PIÈCE DE BŒUF ANGUS

1 KG / 88€ . 500 GR / 44€ . 250 GR / 26€

ÉPAULE D'AGNEAU DE LAIT CONFITE AU JUS DE THYM

900 GR / 66€

ENTRECÔTE DE COCHON IBÉRIQUE

180-200 GR / 26€

NOS DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES ALPINS 8€

FROMAGE FRAIS EN FAISSELLE 8€

au miel de nos montagnes, au coulis de fruits rouges ou à la crème.

GÂTEAU DE SAVOIE 8€

Coulis myrtille, myrtilles, glace yaourt, chantilly.

COUPE GLACÉE GOURMANDE 10€

Glaces vanille, caramel beurre salé, cookie, coulis caramel, chantilly.

MOUSSE CHOCO À GOGO 8€

TIRAMISU MONT BLANC 8€

TARTE AUX FRUITS DU MOMENT 8€

DÔME CHOCOLAT-CHARTREUSE 8€

CAFÉ GOURMAND 10€

Mini tiramisu, mini mousse, mini tarte.

MENUS ENFANTS

12€

Nuggets, frites maison ou Risotto au Beaufort.

Mousse choco ou 2 boules de glace

+ sirop.

NOS PARTENAIRES LOCAUX

MONTAGNES SAVEURS

Sélection premium de « viande de Pays de Savoie » en plein cœur de la Tarentaise.

SAVOIE COMESTIBLES

Crèmerie et fromagerie de nos montagnes.

MAISON RULLIER

Fabrication artisanale de produits du terroir savoyard – salaison et charcuterie fine.

JA GASTRONOMIE

Viandes de caractère et de qualité supérieure & savoir-faire de Maîtres Bouchers.

LES VERGERS SAINT EUSTACHE – TERRE DE SAVOIE

Primeur d'exception – Le goût et la qualité de produits cueillis à bonne maturité et à la bonne saison.

POISSONNERIE DISSERKOI

Sélection de poissons frais et de qualité.