

# MENU



LA MAISON ROUGE

*Maison Savoyarde de Qualité*

## NOS PLANCHES

### PLANCHE DE CHARCUTERIES DE MONTAGNE 16€

Jambon de Savoie, diot aux cèpes et bolets,  
carré de porc à l'ail des ours, pancetta.

### PLANCHE DE FROMAGES DES ALPES 16€

Tomme des Bauges, Beaufort,  
Reblochon, tomette de chèvre.

### PLANCHE MIXTE CHARCUTERIES ET FROMAGES

PETITE 16€ / GRANDE 24€

### PLANCHE VÉGÉTARIENNE 21€

Houmous, caviar d'aubergine, tapenade,  
tomate confite, chips de patate douce.

## NOS ENTRÉES & SALADES

### GASPACHO ANDALOU 10€

Tomates, concombre, poivron vert, balsamique,  
ail confit, espuma au basilic.

### GRAVLAX DE TRUITE À LA BETTERAVE

PETIT 14€ / GRAND 20€

Houmous de betterave.

### TARTARE DE TOMATES À L'ANCIENNE, BURRATA

PETIT 11€ / GRAND 19€

Burrata crémeuse, tomates, basilic, piment d'Espelette,  
pickles d'oignons rouge, pignons de pin, gressins.

### SALADE CÉSAR 19€

Mesclun, filet de poulet braisé, tomates confites, œuf poché,  
parmesan, pain grillé à l'ail, sauce césar.

### SALADE DES ALPAGES 21€

Mesclun, cromesquis de Reblochon, diots de Savoie, Tomme  
des Bauges, Beaufort, tomates, pignons, croûtons à l'ail des ours.

### POKE BOWL VÉGÉTARIEN 19€

Riz sauvage, mangue, pousse de soja, avocat, tomate grappe,  
wakamé, grenade, sésame.

VERSION AVEC FILET DE POULET 22€

### TARTINE AVOCAT TRUITE 21€

Gravlax de truite, avocat, œuf poché, pignons, grenade, mesclun.

## NOS INCONTOURNABLES

### TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 21€

Bœuf de Savoie (180 gr), tomates confites, pignons de pin,  
noisettes, échalotes, beaufort, frites et salade.

### BURGER DE LA MAISON 22€

Bun's au maïs, bœuf de Savoie haché (170 gr),  
Tomme des Bauges, oignons rouges caramélisés, lard paysan,  
tomate confite, frites et salade.

### FILET DE TRUITE DES ALPES SNACKÉE 23€

Sauce vierge, ratatouille maison.

### WOK VÉGÉTARIEN 19€

Nouilles de blé, légumes de saison, sauce soja,  
coriandre, menthe, cébette.

### MOELLEUX DU MONT REVARDE 24€

Moelleux du Revard au lait cru, charcuteries de  
nos montagnes et pommes mitraille.

## NOS VIANDES CUITES À LA BRAISE

### ACCOMPAGNEMENT

Salade de mesclun et frites  
ou  
Gratin dauphinois au Beaufort  
ou  
Ratatouille maison.

Sauce maison : au bleu de Savoie, au poivre ou forestière.

### CÔTE DE BŒUF MONTBÉLIARDE DE SAVOIE

1 KG / 75€

### ENTRECÔTE ANGUS

300 GR / 26€ • 600 GR / 52€

### TOMAHAWK DE COCHON

390 GR / 26€

### MAGRET DE CANARD

200 GR / 24€

## MENU ENFANTS

12€

NUGGETS, FRITES MAISON.

MOUSSE CHOCO OU 2 BOULES DE GLACE  
+ SIROP.

## NOS DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES ALPINS 8€

FROMAGE FRAIS EN FAISSELLE 8€

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

SALADE DE FRUITS FRAIS 8€

GÂTEAU DE SAVOIE 8€

Coulis myrtille, myrtilles, glace yaourt, chantilly.

MOUSSE CHOCO À GOGO 8€

TIRAMISU AUX FRUITS 9€

DESSERT DU MOMENT 8€

COUPE GLACÉE MONT BLANC 10€

Glaces marron et vanille, meringue, chantilly, coulis de marron.

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 10€

GLACE DES ALPES

1 BOULE / 2,50€ • 2 BOULES / 5€ • 3 BOULES / 7€  
CHANTILLY 1€