

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€

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

PLANCHE MIXTE CHARCUTERIES ET FROMAGES

PETITE 16€ / GRANDE 24€

PLANCHE VÉGÉTARIENNE 21€

Houmous, caviar d'aubergine, tapenade de tomates confites, chips de patate douce.

NOS ENTRÉES & SALADES

ŒUF PARFAIT À LA CRÈME DE TOMME 11€

GRAVLAX DE TRUITE AUX AGRUMES

PETIT 14€ / GRAND 20€

Crème siphon agrumes.

BURRATA CREMEUSE PETITE 12€ / GRANDE 19€

Roquette, pesto, 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, mangue, pousses de soja, edamame, avocat, tomates cerises, carottes, wakamé, coriandre, sésame.

VERSION AVEC GRAVLAX DE TRUITE 22€

NOS INCONTOURNABLES

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 21€

Bœuf de Savoie (180gr), noisettes, Beaufort, échalotes, cornichons, câpres, jaune d'œuf, 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, légumes de saison.

RISOTTO VEGETARIEN 19€

Riz Arborio, légumes de saison, Beaufort.

MOELLEUX DU MONT REVARD 24€

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

NOS VIANDES CUITES À LA BRAISE

ACCOMPAGNEMENTS

Salade de mesclun et frites

ou

Gratin dauphinois au Beaufort

ou

Poêlée de légumes de saison

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

CÔTE DE BŒUF MONTBÉLIARDE DE SAVOIE

1 KG / 75€

ENTRECÔTE ANGUS

300 GR / 26€

PLUMA DE COCHON

300 GR / 24€

MAGRET DE CANARD ENTIER

350 GR / 26€

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€