

MENU



LA MAISON ROUGE

Maison Savoyarde de Qualité

NOS PLANCHES

PLANCHE CHARCUTERIES ET FROMAGES DE MONTAGNE

PETITE 16€ / GRANDE 25€

Jambon de Savoie, diot séché, caïon,
Tomme de Yenne, Beaufort, Reblochon

PLANCHE VÉGÉTARIENNE 20€

Houmous, caviar d'aubergine, tapenade
de tomates confites, chips de légumes

NOS ENTRÉES

VELOUTÉ DE LENTILLES DU PUY, POUDRE DE JAMBON DE SAVOIE 9€

Lentilles, crème, jambon de Savoie

ESCABÈCHE DE MAQUEREAUX MAISON, FAÇON HARENG BISTROT 11€

Maquereaux, oignons, carottes, pommes de terre grenaille

POIREAUX VINAIGRETTE, SAUCE GRIBICHE ET PICKLES DE MOUTARDE 9€

ŒUF MIMOSA ÉCLATS DE BEAUFORT 8€

Œuf, mayonnaise, Beaufort, vinaigrette

NOS INCONTOURNABLES

SALADE CÉSAR 19€

Salade iceberg, filet de poulet, œuf dur,
copeaux de Parmesan, pain grillé, sauce César

RISOTTO DE CROZETS AU BEAUFORT ET POTIMARRON 19€

Crozets, crème, potimarron, Beaufort

CURRY DE LÉGUMES, RIZ SAUVAGE 19€

Légumes d'hiver, crème coco, curry rouge, citron vert, coriandre

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 23€

Viande de bœuf au couteau 180 g, noisette, Beaufort,
échalotes, cornichons, câpres, frites, salade

BURGER DE LA MAISON 22€

Bun's au maïs, bœuf haché 180 g, Tomme de Yenne,
oignons rouges, lard, ketchup, moutarde, frites, salade

BALLOTINE DE JULIENNE, LÉGUMES D'HIVER, CRÈME AU VIN DE SAVOIE 23€

Filet de julienne, navets, légumes d'hiver rôtis, échalotes, crème, vin de Savoie

MOELLEUX DU MONT REVARD 28€

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

NOS VIANDES CUITES À LA BRAISE

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Frites Maison et salade • Légumes de saison • Risotto de crozets

SAUCE MAISON AU CHOIX

Bleu de Savoie • Poivre • Forestière

ENTRECÔTE ANGUS D'ABERDEEN

300 G / 32€

CÔTE DE COCHON FORESTIÈRE

300 G / 21€

CÔTE DE BŒUF

1 KG / 75€

GIGOT RÔTI SUR LA BRAISE

300 G / 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, au coulis de fruits rouges ou à la crème

TIRAMISU MONT BLANC 9€

L'ÉCLAIR DE LA MAISON 9€

DESSERT DU MOMENT 8€

MOUSSE CHOCO À GOGO 8€

COUPE GLACÉE GOURMANDE 10€

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

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 10€

GLACE DES ALPES

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

MENU



LA MAISON ROUGE

Maison Savoyarde de Qualité

TO SHARE

LOCAL CHEESE AND CHARCUTERIE BOARD

SMALL 16€ / LARGE 25€

Savoy ham, dry Savoy sausage, Caïon (marinated pork),
Yenne cheese, Beaufort cheese, Reblochon cheese

VEGETARIAN BOARD 20€

Hummus, eggplant caviar,
candied tomatoes tapenade, vegetable chips

STARTERS

LENTILS SOUP, SAVOY HAM POWDER 9€

Lentils, cream, Savoy ham

HOME-MADE MARINATED MACKEREL, BISTROT HERRING WAY 11€

Mackerel, onions, carrots, baby potatoes

VINAIGRETTE LEEKS, GRIBICHE SAUCE (EGGS AND MUSTARD SAUCE), MUSTARD PICKLES 9€

MIMOSA EGGS WITH BEAUFORT CHEESE BURSTS 8€

Eggs, mayo, Beaufort cheese, vinaigrette

DON'T MISS OUT!

CESAR SALAD 19€

Iceberg salad, chicken breast, hard boiled egg,
Parmesan cheese, grilled bread, Cesar sauce

CROZETS RISOTTO WITH BEAUFORT CHEESE AND PUMPKIN 19€

Crozets pasta, cream, pumpkin and Beaufort cheese

VEGETABLES CURRY, WILD RICE 19€

Seasonal vegetables, coconut cream, red curry, lime, coriander

ROUGHLY CUT BEEF TARTAR 23€

Roughly cut beef meat (6.3 oz.), hazelnuts, Beaufort cheese,
shallots, pickles, capers, french fries, salad

HOME-MADE BURGER 22€

Corn bread bun, minced beef (6.3 oz.), Yenne cheese,
red onions, bacon, ketchup, mustard, french fries, salad

ROLLED VEGETABLES JULIENNE, SEASONAL VEGETABLES, SAVOY WINE CREAM 23€

Julienne fillet, turnip, roasted seasonal vegetables,
shallots, cream, Savoy wine

MELTED SAVOYARD RAW MILK CHEESE 28€

served with local charcuterie and baby potatoes

OUR GRILLED MEATS

SIDES (TO CHOOSE)

French fries and salads • Seasonal vegetables • Crozets risotto

HOME-MADE SAUCE (TO CHOOSE)

Local blue cheese • "Au poivre" • Mushrooms

ABERDEEN ANGUS ENTRECOTE

10.6 OZ / 32€

PORK CHOP WITH MUSHROOMS

10.6 OZ / 21€

LOCAL PRIME RIB

2.2 LBS / 75€

ROASTED LAMB LEG

10.6 OZ / 24€

KIDS MENU

12€

CHICKEN NUGGETS, FRENCH FRIES.
CHOCOLATE MOUSSE OR 2 ICE CREAM SCOOPS
+ SYRUP.

OUR DESSERTS

LOCAL CHEESE BOARD 8€

COTTAGE CHEESE 8€
with honey, red fruits coulis or cream

MONT BLANC TIRAMISU 9€

HOME-MADE ÉCLAIR 9€

DESSERT OF THE DAY 8€

CHOCOLATE MOUSSE 8€

GOURMET ICE CREAM CUP 10€
vanilla and salted caramel ice cream, cookie, caramel sauce, whipped cream

TEA OR COFFEE 10€

with 3 mini desserts

LOCAL ICE CREAM

1 SCOOP / 2,50€ • 2 SCOOPS / 5€ • 3 SCOOPS / 7€
WHIPPED CREAM 1€