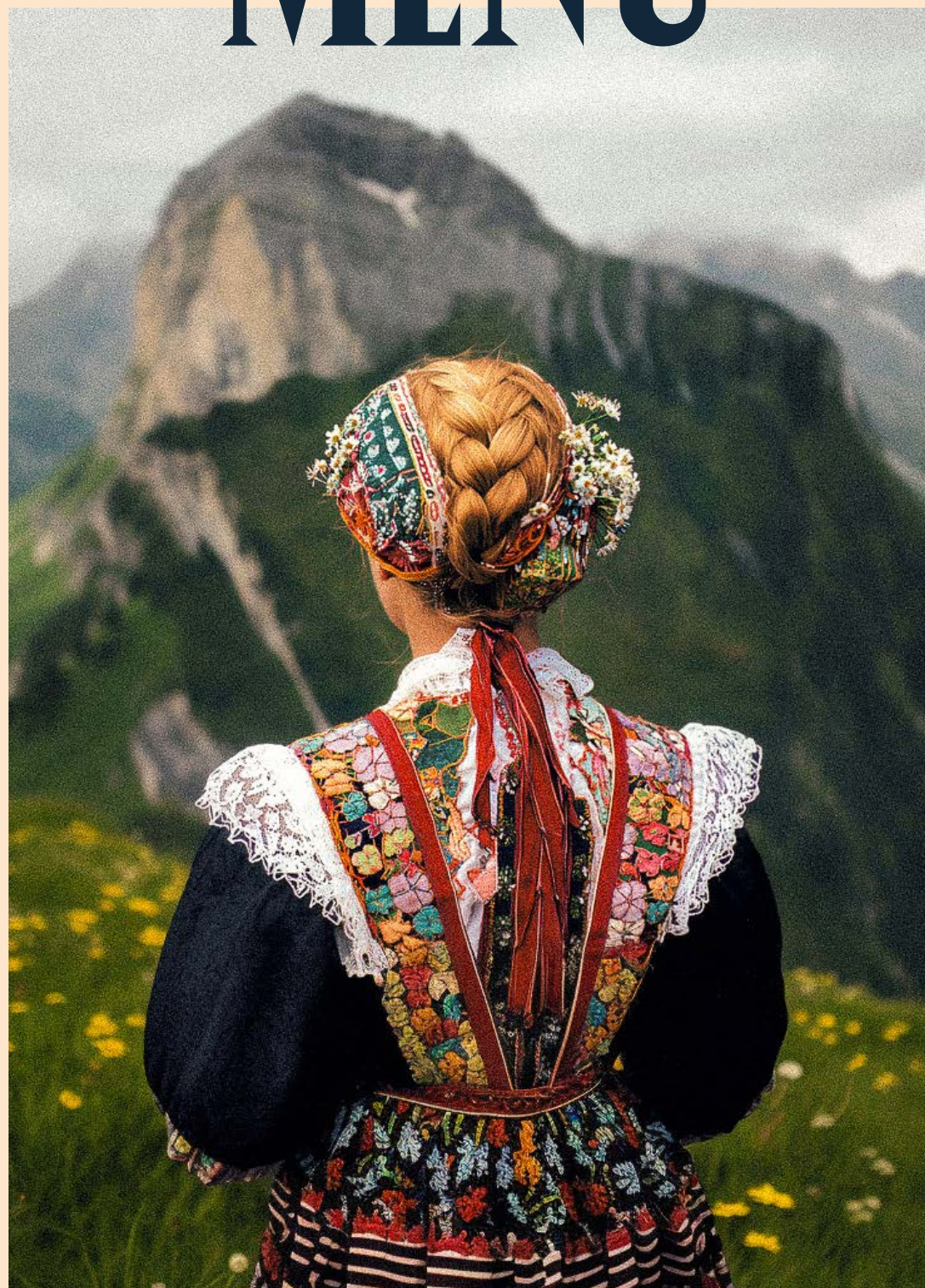


MENU



LA MAISON ROUGE

Maison Savoyarde de Qualité

POUR COMMENCER À PARTAGER OU PAS...

PLANCHE CHARCUTERIES ET FROMAGES DE SAVOIE

PETITE 16€ / GRANDE 25€

Jambon de Savoie, diot séché, caïon,
Tome des Bauges, Meule de Savoie, Reblochon

TARTINADES 6€ L'UNITÉ

Compotée oignons-anchois, tapenade d'olives,
tartinade carotte-cumin

FOIE GRAS MAISON 19€

Au Génépi

TERRINE DU CHEF 10€

Abricots, noisettes, romarin

ŒUF AU PLAT 10€

Crème de champignons

VELOUTÉ POTIMARRON 10€

Émulsion châtaigne, poudre de lard

CAROTTE À L'ORANGE 10€

Aussi bon crue que cuite

MENU ENFANTS

13€

RISOTTO AUX CROZETS ET BEAUFORT
ou BLANC DE PINTADE, FRITES MAISON.
MOUSSE CHOCOLAT ou 2 BOULES DE GLACE
+ SIROP

NOS PLATS

SALADE DES BAUGES 19€

Salade romaine, Tome des Bauges, œuf,
jambon cru de Savoie, croûtons, noisettes, sauce vinaigrette

RISOTTO AUX CROZETS 20€

Champignons et Beaufort

POLENTA CRÉMEUSE 22€

Avec beaucoup... beaucoup de fromages!
Beaufort, Abondance, lard et pruneau

TARTARE DE BŒUF 23€

Viande de bœuf au couteau 180 gr, noisettes, raisins secs,
échalote, câpres, cornichons, tabasco, sauce anglaise,
Beaufort, frites, salade

BURGER DE LA MAISON 25€

Effiloché de bœuf, compotée d'oignons, carotte confite,
crème de Reblochon, bun's brioché, frites, salade

FILET D'OMBLE CHEVALIER 29€

Farce fine au potimarron, sauce châtaigne

ACCOMPAGNEMENT

NOS VIANDES ET POISSONS SONT ACCOMPAGNÉS
D'UNE PURÉE DE LÉGUMES DE SAISON,
DE FRITES MAISON ET SALADE.

NOS VIANDES

ENTRECÔTE D'ABERDEEN 300 GR/34€
SAUCE AU POIVRE

SUPRÊME DE PINTADE 24€
AU JUS DE VOLAILLE

PALERON DE VEAU 26€
SAUCE AUX CHAMPIGNONS DE SAISON

CÔTE DE COCHON 300 GR/24€
CRÈME DE REBLOCHON

NOS DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES DE SAVOIE 8€

ESPUMA DE FAISSELLE 8€
Au miel, au coulis de fruits rouges ou à la crème

TIRAMISU CAFÉ NOISETTE 9€

TARTE CITRON BERGAMOTE MERINGUE 9€
SHOOTER LIMONCELLO 4€

POIRE BELLE-HÉLÈNE 9€
En gâteau

BARRE CAMEL CACAHUÈTE 9€
Comme un Snickers

MOUSSE CHOCOLAT 9€

COUPE GLACÉE MONT BLANC 10€
Glaces 3 boules 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€

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON
À BASE DE PRODUITS BRUTS, FRAIS ET DE SAISON.