



# 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, Dent du Chat, Reblochon

### TARTINADES MAISON 8€ L'UNITÉ 21€ LES 3

Houmous betterave, potimarron orange,  
oignons confits aux anchois

### FOIE GRAS MAISON 19€ Au Mont Corbier

### TERRINE DU CHEF 11€ Pistache, abricot, romarin

### VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS 11€ Émulsion de crème d'ail

### OEUF PARFAIT TARTIFLETTE 11€ Lard, crème de reblochon, pomme paille

### POIREAUX SAUCE GRIBICHE 11€ Aux raisins secs et amandes

## NOS PLATS

### SALADE D'ENDIVES AUX AGRUMES 21€ Avec gravelax de truite de Savoie

### TARTARE DE BOEUF 25€ Viande de bœuf au couteau 180gr, échalote, câpres, cornichons, persil, moutarde, tabasco, sauce anglaise, jaune d'œuf, frites, salade

### RISOTTO AUX CROZETS 22€ Aux poireaux, Beaufort, lard *Version veggie sans lard*

### POLENTA CRÉMEUSE 24€ Avec double dose de fromage... Emmental de Savoie, Beaufort, Dent du Chat, lard et pruneau *Version veggie sans lard*

### BURGER DE LA MAISON 25€ Pulled pork, pickles, Brezain fondu, bun's brioché, jus de viande à la moutarde, frites, salade

### FILET DE SAUMON DE FONTAINE 29€ Sauce Nantua au beurre d'écrevisses

## ACCOMPAGNEMENTS

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

## NOS VIANDES

### PALERON DE VEAU 28€ SAUCE FORESTIÈRE

### ENTRECÔTE ABERDEEN 300GR 36€ SAUCE BORDELAISE

### DEMI MAGRET 26€ SAUCE YORKSHIRE

### CÔTE DE PORC 300GR 25€ SAUCE REBLOCHON

## MENU ENFANTS 13€

RISOTTO AUX CROZETS

ou NUGGETS AVEC FRITES MAISON.

MOUSSE CHOCOLAT

ou 2 BOULES DE GLACE + SIROP

## NOS DESSERTS

### ASSIETTE DE FROMAGES DE SAVOIE 10€

### ESPUMA DE FAISSELLE 8€ Au miel, confiture de Savoie, sucre

### CHARLOTTE COCO PASSION 9€

### PARIS BREST 9€

### TARTE AUX NOIX, GLACE YAOURT 9€

### TIRAMISU CAFÉ KUMQUAT 9€

### MOUSSE CHOCOLAT 9€

### CAFÉ OU THÉ GOURMAND 10€

### COUPE GLACÉE GOURMANDE 11€ Glace 3 boules vanille et marron, éclats de meringue, crème de marron, chantilly.

### GLACE DES ALPES LA BOULE 3€ CHANTILLY MAISON 1,5€

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

– Liste des allergènes disponible sur demande –