



*Dimanche 1^{er} Août 2021, Sainte Alphonse
Notre Chef Hervé PERONNARD vous propose...*

À LA CARTE

LES ENTRÉES

Foie Gras Frais de Canard « Robert Duperier »	22.00€
Cuit en terrine, chutney de fraises de Savoie, toast de pain de campagne grillé	
Salade César de Savoie	19.00€
Cœur de laitue romaine, aiguillettes de volaille, Copeaux de beaufort d'été, chips de godille séchée, croûtons	
Saumon Islandais SNØ Mariné à l'Aneth	21.00€
Crème légère au génépi, toast de pain de campagne grillé	
Pâté Croûte de Nos Lacs	23.00€
Pousses de saison et condiment à l'ails des ours	

LE PLAT VÉGÉTARIEN

Trofie Liguri	19.00€
Au pesto de roquette et amandes, tomates confites	

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.



LES POISSONS

- Tartare de Saumon à l'Aneth** **19.80€**
Fine roquette et toast de pain brioché
- Omble Chevalier « Élevage Murgat », en Filet, à la Grenobloise** **29.50€**
Écrasée de pommes de terre au beurre ½ sel
Noix de Grenoble, citron, câpres, croûtons, persil
- Risotto Carnaroli aux Gambas Sauvages** **30.00€**
Riso au parmesan, crème de têtes de gambas au romarin

LES VIANDES : **Bœuf & Veau Origine France*

- Filet de Bœuf* « Fleur de Bœuf » Rôti au Sautoir** **35.00€**
Bayaldi de légumes de saison, gnocchi de pommes de terre,
Jus corsé au « beurre café de Paris »
- Côte de Cochon Fermier* Rôtie en Cocotte** **35.00€**
Pommes sarladaises, fagot de haricots verts, jus corsé aux morilles
- Les Tartares « Fleur de Bœuf » 100% Pur Bœuf* au Couteau** **20.50€**
180g, préparés à la commande,
Salade verte, pommes de terre amandine
- Le Classique** : Jaune d'œuf, oignon, cornichons, câpres
Le César : Le Classique poêlé aller-retour

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.



MENU du WEEK-END

FORMULES	3 Plats :	Entrée, Plat du jour et Dessert	32.90 €
	2 Plats :	Entrée et Plat du jour ou Plat du jour et Dessert	27.40 €
ENTRÉES DU JOUR	-----		7.90 €
	Saumon Mariné à l'Aneth Crème au raifort, toast de pain de campagne		
	Ou		
	Pâté Croute Tradition au Foie Gras Bouquet de salade verte et condiments		
PLATS DU JOUR	-----		19.50 €
Poisson	Filet de Dorade Cuit sur Peau Confit d'aubergine à la bonifacienne, crème légère au basilic		
	Ou		
Viande	Carré de Cochon Fermier Rôti Croquets à l'abondance, sauce bigarrade		
Fromages	-----		7.90 €
Ou Desserts	Le Fumé de Pierre Gay « M.O.F 2011 » , confiture de cerise noire		
	Ou Fromage Blanc en Faisselle , Crème double, nature ou coulis de fruits rouges		
	Ou Salade de Fruits Frais de Saison		
	Ou Dessert du Jour : Tarte Sablée au Citron , coulis de fruits rouges, sorbet citron		
	Ou Coupe de Sorbets aux Trois Parfums : Citron, Cerise, Abricot		

SUGGESTIONS DU MARCHÉ PRIMEURS DE SAISON

Non inclus dans le Menu du Jour

Filet de Canette « Des Dombes » Rôti	19.80€
Croquets à l'Abondance, sauce bigarade	
Tarte Sablée aux Fruits Rouges	9.00€
Sorbet fraise, coulis de fruits rouges et chantilly	
Vacherin Minute à la Lyonnaise	10.20€
Glace pralines roses, crème anglaise	

NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

	Coupe 12cl	Btle 75cl
Alain Thiénot Brut	11.50€	74.00€
Alain Thiénot Brut Rosé	12.90€	84.00€
Mumm Brut – Cordon Rouge	13.90€	89.00€

**Bœuf & Veau Origine France*

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

LA SÉLECTION DU MOMENT

COCKTAILS

Spritz (12cl) - Apérol et prosecco	9.60
Irma Spritz (12cl) Gin et Schweppes Premium Mixer Tonic Hibiscus	11.00
Mojito Classique (12cl) Rhum Blanc, Citron Vert, Sucre de Canne, Eau Gazeuse, Menthe Fraîche	11.00
Spicy Mojito (12cl) Rhum Ambré, Citron Vert, Menthe Fraîche, Schweppes Premium Mixer Ginger Ale	11.00
Moscow Mule (12cl) Vodka, jus de citron vert, Schweppes Premium Mixer Ginger Beer	11.00
Expresso Martini (12cl) Vodka, liqueur de café, expresso Paul Bocuse, sucre de canne	11.00
Martini Tonic (12cl) Martini blanc, citron vert, tonic, glace	11.00
Caïpirinha (8cl) Cachaça, citron vert sucre de canne	11.00

BAR A GIN TONIC (12cl)

Frais et Amer : Plymouth Gin & Schweppes Premium Mixer Tonic	11.00
Frais et Poivré : Bombay Sapphire & Schweppes Premium Mixer Tonic	11.00
Frais et Fruité : Bombay Sapphire & Schweppes Premium Mixer Tonic à la fleur d'hibiscus	11.00
Frais et Herbacé : Plymouth Gin & Schweppes Premium Mixer Tonic au thé vert Matcha	11.00

NOTRE SÉLECTION DE VINS

Verre 12cl Btle 75cl

BLANCS

Roussette A.O.C - Fleur d'Altesse - Jean Perrier & Fils 2018	5.50	34.50
Sauternes A.O.C « Château Roumieu » 2016	7.90	47.20
Saint Joseph A.O.C – « Le Grand Pompée » - Paul Jaboulet Aîné 2019	7.90	47.50
Saint Romain A.O.C - Alain Gras 2018	10.30	62.00
Condrieu A.O.C - " La Petite Côte " - Domaine Cuilleron 2019	15.00	89.50

ROUGES

Mondeuse A.O.C - Gamme Pure 2018	5.50	36.50
Saint Joseph A.O.C - « Le Grand Pompée » - Paul Jaboulet Aîné 2018	7.90	47.50
Mercurey Vieilles Vignes A.O.C - Domaine Faiveley 2019	9.50	57.00
Haut-Médoc A.O.C – Moulin la Lagune 2014	11.30	67.90
Gevrey Chambertin A.O.C - Vieilles Vignes - Domaine Tortochot 2018	14.20	85.00

ROSÉS

Rosé A.O.C - Gamme Pure 2020	5.50	31.50
Château Saint Maur A.O.P - Côtes de Provence - « L'excellence » 2020	8.50	49.00