



Carte du soir
Été 2021

Plats

Salade Perdrix Blanche.....15 €

Lardons, croûtons, fromage d'Abondance , salade et crudités
(Composed salad with locale cheese, bacon and croutons)

Salade Chèvre Chaud.....14 €

Toast de brebis & croustillant de chèvre au miel, salade, crudités et graines de courges
(Goat's cheese toast on composed salad, pumpkin seeds)

Burger Bikepark.....14,50 €

Pain bio, Steak de boeuf 150g, cheddar, sauce burger
(Classic cheeseburger)

Burger Savoyard..... 15,50 €

Pain bio, Steak de bœuf 150g, Abondance, lard grillé, sauce aux poivre
(Burger with abundance cheese, bacon and black pepper sauce)

Entrecôte de bœuf frites et légumes du jour..... 21,50 €

(Beefsteak fries and vegetables)

Entrecôte de bœuf frites et légumes du jour21,50 €

+ sauce au choix : Poivres ou Chimichurri3 €

(+Choice of sauce : black pepper or chimichurri)

Fondue Savoyarde (minimum 2 personnes).....17 €

Tartiflette servi avec salade verte18 €

(Onions, bacon and potatoes baked in reblochon cheese. With Salad)

Berthoud servi avec pomme de terre et charcuterie..... 21,50 €

(Local Abondance cheese melted, potatoes and charcuterie)

NB: La tartiflette et le berthoud peuvent être servis en plat végétarien

Menu enfant (jusqu'à 12 ans).....11 €

Steak haché frites ou jambon frites, glace enfant

Pizzas

<u>Marguerite</u> tomate mozza.....	11 €
<u>Romaine</u> tomate mozza, jambon..... <i>(tomato, mozza, ham)</i>	12, 50 €
<u>Reine</u> tomate mozza, jambon, champignons..... <i>(tomato, mozza, ham, mushrooms)</i>	13 €
<u>Napolitaine</u> tomate mozza, anchois, câpres, origan..... <i>(tomato, mozza, anchovies, capers, origano)</i>	12 €
<u>Peperonni</u> tomate mozza, chorizo, poivrons, piments..... <i>(tomato, mozza, chorizo, peppers, chilli)</i>	13 €
<u>Provençale</u> tomate, chèvre, aubergine, roquette, pesto <i>(tomato, goat's cheese, eggplant, roquet, green pesto)</i>	14 €
<u>Chèvre miel</u> crème, mozza, chèvre, miel, roquette, graines de courges..... <i>(cream, mozza, goat's cheese, honey, roquet, pumkin seeds)</i>	13 €
<u>Quatre fromages</u> Crème, mozza, raclette, chèvre, reblochon, parmesan. <i>(cream, mozza, raclette, goat's cheese, reblochon, parmesan)</i>	13,50 €
<u>Bologne</u> tomate, mozza, bœuf haché, oignons, persillade..... <i>(tomato, mozza, minced beef, onions, galic and parsley)</i>	13,50 €
<u>Parme</u> tomate mozza, roquette, jambon cru, tomate cerise, parmesan, persillade <i>(tomato, mozza, roquet, dry ham, cherry tomatoes, parmesan, galic and parsley)</i>	14 €
<u>Vegan</u> tomate, houmous épicé, légumes de saison <i>(tomato, spicy hummus, vegetables)</i>	13 €
<u>Truffe</u> tomate, mozza, roquette, tomates cerises, burratina, huile de truffe..... <i>(tomato, mozza, roquet, cherry tomatoes, burrata cheese, truffle oil).</i>	15 €

Ingredient supplémentaire : 1 € (excepter burratina)

Prix TTC / personne

Desserts

Café Gourmand (expresso ou thé)..... 9 €
Espresso or tea with different little desserts

Tiramisu traditionnel 7 €

Tarte citron fruit rouge 8 €
(fraise, framboise ou myrtilles selon arrivage) Sur sablé Breton,
crèmeux citron-mascarpone (*Redfruit tart on breton sablé and lemon cream*)

Panna Cotta abricot et croustillant amande sans gluten 7 €
(Panna cotta, apricot sauce and crunchy almond gluten free)

Coupes glacées

Coupe Melba..... 8 €
Double glace vanille, coulis fruit rouge & fruits frais, amandes, chantilly
(Vanilla ice cream, fresh red fruits of the day, whipped cream, almond)

Dame Blanche..... 7 €
Double glace vanille, sauce chocolat, amandes, chantilly
(Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream, almond)

Chocolat Liegeois / café Liegeois..... 7 €
(Coffee or chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream, almond)

Coupe Perdrix Blanche 7 €
Glace caramel, glace vanille, sauce caramel fleur de sel, cacahuète, chantilly
(Vanilla and caramel ice cream, salted caramel sauce, whipped cream, peanut)

Banoffee..... 8 €
Glace Vanille, glace banane, sauce caramel fleur de sel, éclats de shortbread, chantilly
(Vanilla and banana ice cream, salted caramel sauce, shortbread, whipped cream)

Coupe Arrosée (Abricotine, Framboisine, Colonel)..... 9 €

Parfums de glace et sorbets

Glaces : Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, banane

Sorbets artisanaux : Framboise, myrtille, abricot, citron