

Les Halles DE CHAMBERY

LES ENTRÉES

Fouillis de salades	5,00€
Petit carpaccio de boeuf aux copeaux de beaufort et fouillis de salades	7,00€
Gâteau de foies de volaille, coulis de tomate	7,00€
Assiette de cochonnailles à grignoter	11,00€
Aligot à la tomme de Savoie, aubergines, lard grillé et crème de morilles	11,00€
Foie gras de canard mi-cuit marbré d'un vin chaud, chutney de poires	19,00€
Croustillant de saint marcelin, pommes et fouillis de salades (La XXL sup 7€)	11,00€
Salade savoyarde (La XXI sup 7€)	11,00€
Fouillis de salades, tomate, lardons, croûtons, oeuf mollet, beaufort	
Poêlon de 12 escargots au beurre persillé	12,00€
Gratiné à l'oignon	8,00€

L'EAU

Saumon cuit à la plancha, nouilles et légumes sautés au wok, sauce curry rouge et lait de coco	24,00€
Pêche du marché en croûte d'herbes, crème de roussette et légumes du moment	18,00€
Filet de Saint Pierre, cuit à l'unilatéral, galette de légumes et croustillant de pomme de terre	23,00€

LA TERRE

Carpaccio de boeuf XL, aux copeaux de beaufort, fouillis de salades et pommes campagnardes	18,00€
Tartare de boeuf au couteau cru ou aller retour, fouillis de salades et pommes campagnardes	21,00€
Pavé de Rumsteck grillé, crémé au poivre vert & whisky, pommes campagnardes	22,00€
T-bone de veau forestière, Purée au mascarpone	26,00€
Croziflette, au reblochon et diots fumés	18,00€
Risotto crémeux, lié au parmesan et viande séchée des Alpes	18,00€
Travers de porc grillé, sauce barbecue, pommes campagnardes	18,00€
Suprême de poulet farci au beaufort, jus crémé au vin jaune et polenta moelleuse	22,00€
Onglet de boeuf Angus rôti, échalottes au vin rouge, purée maison au sel de Guérande	23,00€
Burger savoyard, (Steak haché, oignon confit, tomate, sauce moutarde, Beaufort)	20,00€
pommes campagnardes	
Fondue Savoyarde aux trois fromages, salade verte (Prix par personnes /2 personnes minimum)	20,00€

LES FROMAGES

Assiette de trois fromages de notre région	8,00€
Faisselle Nature	4,00€
Faisselle crème ou coulis de fruits rouges	6,00€

LE SUCRE

Café ou thé gourmand	10,00€
Gratin de pommes sabayon	8,00€
Moelleux au chocolat Valrhona Guanaja, coeur coulant et glace nougat	9,00€
Coque mousse chocolat lait, Glace coco et sauce chocolat noisette servie chaude	9,00€
Charlotte craquante au chocolat, Glace vanille et noix de pécan, espuma café	9,00€
Tiramisu aux marrons, et saveur d'automne	9,00€
Crème brûlée, à la cassonade	8,00€
Dessert du jour (uniquement le midi)	

LA GLACE

Caramélito	9,00€
Glace caramel, sauce caramel au lait, chantilly	
Maraîchers	9,00€
Sorbet fraise, myrtille, framboise, coulis de fruits rouges, chantilly	
Dame Blanche	9,00€
Glace vanille, sauce chocolat, brownie, chantilly	
Café ou chocolat liégeois	9,00€
Glace, sauce, chantilly	
Mont Blanc	9,00€
Glace Marron, vanille, crème de marron, chantilly	
Colonel	10,00€
Sorbet citron, vodka	
Notre sélection de glace artisanale	
Crème glacée vanille, chocolat, café, caramel, marron, noix de coco, vanille et noix de pécan, nougat	
Sorbet	
Fraise, framboise, myrtille, citron	
Glace La boule	3,00€
Supplément Chantilly	1,00€

«TOUS LES PLATS DE NOS MENUS ET DE NOTRE CARTE SONT ELABORES SUR PLACE DANS NOTRE CUISINE SELON NOS RECETTES, À PARTIR DE PRODUITS DE QUALITÉS»