

Les Halles DE CHAMBERY

LES ENTRÉES

Fouillis de salades	4,00€
Petit carpaccio de boeuf de beaufort et fouillis de salades	6,00€
Gâteau de foies de volaille, coulis de tomate	6,00€
Assiette de cochonnailles à grignoter	10,00€
Aligot à la tomme de Savoie, aubergines, lard grillé et crème de morilles	10,00€
Foie gras de canard mi-cuit marbré d'un vin chaud, chutney abricot et fruits secs	16,00€
Encornets farcis aux légumes Niçois, jus à l'américaine, foccacia aux olives	9,00€
Croustillant de saint marcelin, pommes et fouillis de salades (La XXL sup 7€)	9,00€
Salade savoyarde (La XXI sup 7€)	10,00€
Fouillis de salades, tomate, lardons, croûtons, oeuf mollet, beaufort	
Salade César (La XXI sup 7€)	10,00€
Salade de poulet croustillant, tomate, croûtons et parmesan	

L'EAU

Saumon cuit à la plancha, nouilles et légumes sautés au wok, sauce curry rouge et lait de coco	22,00€
Fish and chips, sauce tartare	20,00€
Pêche du marché en croûte d'herbes, crème de roussette et légumes du moment	16,00€

LA TERRE

Carpaccio de boeuf XL, aux copeaux de beaufort, fouillis de salades et pommes campagnardes	16,00€
Tartare de boeuf au couteau cru ou aller retour, fouillis de salades et pommes campagnardes	19,00€
Pavé de Rumsteck grillé, crémé au poivre vert & whisky, pommes campagnardes	19,00€
Carré d'agneau rôti, tian de légumes, jus au romarin	25,00€
Gratin de ravioles au basilic, tomates confites et mozzarella	17,00€
Risotto crémeux, lié au parmesan et viande séchée des Alpes	17,00€
Travers de porc grillé, sauce barbecue, pommes campagnardes	16,00€
Suprême de poulet farci au beaufort, jus crémé au vin jaune et polenta moelleuse	19,00€
Onglet de boeuf Angus rôti, échalottes au vin rouge, purée maison au sel de Guérande	21,00€
Burger savoyard, (Steak haché, oignon confit, tomate, sauce moutarde, Beaufort) pommes campagnardes	18,00€
Fondue Savoyarde aux trois fromages, salade verte (Prix par personnes /2 personnes minimum)	18,00€

LES FROMAGES

Assiettes de trois fromages de notre région	8,00€
Faisselle Nature	4,00€
Faisselle crème ou coulis de fruits rouges	5,00€

LE SUCRE

Café ou thé gourmand	9,00€
Gratin de pommes sabayon	7,00€
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€
Mille-feuille craquant aux fruits rouges	9,00€
Soupe de fraise, et glace au yaourt bulgare	8,00€
Crème brûlée, à la cassonade	7,00€
Dessert du jour (uniquement le midi)	

LA GLACE

Caramélito Glace caramel, sauce caramel au lait, chantilly	8,00€
Maraîchers Sorbet fraise, myrtille, framboise, coulis de fruits rouges, chantilly	8,00€
Dame Blanche Glace vanille, sauce chocolat, brownie, chantilly	8,00€
Café ou chocolat liégeois Glace, sauce, chantilly	8,00€
Mont Blanc Glace Marron, vanille, crème de marron, chantilly	8,00€
Colonel Sorbet citron, vodka	9,00€
Notre sélection de glace artisanale Crème glacée vanille, chocolat, café, caramel, marron, noix de coco, yaourt Bulgare, nougat	
Sorbet Fraise, framboise, myrtille, citron	
Glace La boule Supplément Chantilly	2,00€ 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»