



MENU ID'HALLES



ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

21 €

ENTRÉE

+ **PLAT**

+ **DESSERT**

25 €



Entrée du jour

OU

L'œuf mollet meurette, lardons, champignons

OU

Croustillant de Saint-Marcelin, pommes et fouillis de salades

Plat du jour

OU

Risotto crémeux lié au parmesan et viande séchée des Alpes

OU

Travers de porc grillé, sauce barbecue et frites

OU

Pêche du marché en croûte d'herbes et légumes du moment

Dessert du jour

OU

Faisselle au coulis de fruits rouges

OU

Crème brûlée à la cassonade



**MENU SERVI
UNIQUEMENT**
le midi, hors
jours fériés



LES HALLES



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



• Une planche

CHARCUTERIE	16 €
MIXTE Charcuterie et fromages affinés	18 €

• Les entrées

FOUILLIS DE SALADES	5 €
L'ŒUF MOLLET MEURETTE Lardons, champignons	12 €
GNOCCHI Petits pois, asperge verte, chèvre frais et pomme	11 €
ALIGOT À LA TOMME DE SAVOIE Aubergines, lard grillé et crème de morilles	13 €
POËLON DE 12 ESCARGOTS - Au beurre persillé	15 €
TATAKI DE SAUMON	12 €

LES SALADES

	PETITE	GRANDE
CROUSTILLANT DE SAINT-MARCELLIN Pommes et fouillis de salades	10 €	18 €
SALADE SAVOYARDE Fouillis de salades, tomate, lardons, croûtons, œuf mollet, beaufort	12 €	20 €
SALADE CÉSAR Salade, poulet croustillant, tomate, œuf, croûtons et parmesan	12 €	20 €

• L'eau

LOTTE POCHÉE ET SNACKÉE Bouillon citronnelle et petits légumes rôtis	27 €
SAUMON CUIT À LA PLANCHA Nouilles et légumes sautés au wok, sauce curry rouge et lait de coco	24 €
PÊCHE DU MARCHÉ En croûte d'herbes et légumes du moment	19 €

• La terre

CARPACCIO DE BOEUF XL Aux copeaux de beaufort, fouillis de salades et frites	18 €
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, CRU OU ALLER RETOUR Fouillis de salades et frites	22 €
MÉLI-MÉLO DE TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU ET CARPACCIO Aux copeaux de Beaufort, fouillis de salades et frites	25 €
PAVÉ DE RUMSTECK GRILLÉ Crème au poivre vert & whisky et frites	25 €
BURGER CAMPAGNARD Steak haché, tomate, salade, crème d'oignons, raclette fumée, jambon cru de Savoie et frites	21 €
SUGGESTION DU CHEF - Voir l'ardoise	Voir l'ardoise
RISOTTO CRÉMEUX Lié au parmesan et viande séchée des Alpes	19 €
TRAVERS DE PORC GRILLÉ Sauce barbecue et frites	19 €
SUPRÊME DE POULET RÔTI FARCI AU BEAUFORT Jus crémé au vin Jaune et polenta moelleuse	23 €
ONGLET DE BOEUF ANGUS RÔTI Échalottes au vin rouge, purée maison au sel de Guérande	27 €
MAGRET DE CANARD ENTIER RÔTI Jus de romarin, galette de pommes de terre	28 €
VACHERIN (BOÎTE CHAUDE 400G) Pommes de terre, charcuterie et salade verte	28 €

• Le fromage

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES DE NOTRE RÉGION	10 €
FAISSELLE NATURE	6 €
FAISSELLE CRÈME OU COULIS DE FRUITS ROUGES	7 €

• Le sucre

CAFÉ OU THÉ GOURMAND	10 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT Coeur coulant, glace confiture de lait	10 €
COQUE MOUSSE CHOCOLAT Brioche, glace noisette et sauce chocolat. Servie chaude.	10 €
COMME UNE TARTE CITRON	10 €
MILLEFEUILLE CRAQUANT - Caramel au beurre salé et chocolat	10 €
CRÈME BRULÉE - À la cassonade	8 €
SOUPE DE FRAISE - Glace au yaourt Bulgare	9 €

LES GLACES

CARAMÉLITO Glace confiture de lait, sauce caramel au lait, chantilly	9 €
MARAÎCHERS Sorbet fraise, myrtille, framboise, coulis de fruits rouges, chantilly	9 €
DAME BLANCHE Glace vanille, sauce chocolat, brownie, chantilly	9 €
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS Glace, sauce, chantilly	9 €
MONT BLANC Glace marron, vanille, crème de marron, chantilly	9 €
COLONEL Sorbet citron, vodka	10 €

NOTRE SÉLECTION DE GLACE ARTISANALE

SORBET Fraise, framboise, myrtille, citron	
CRÈME GLACÉE Vanille, chocolat, café, confiture de lait, marron, noisette, yaourt Bulgare	
LA BOULE *Supplément Chantilly	3 € +1 €

MENU ENFANT

Steak haché frais pur boeuf, pommes frites

OU
Pêche du marché, riz

Crème brûlée à la cassonade

OU
Coupe de glace 2 boules
OU
Faisselle

Soda ou jus de fruit

14 €