



MENU ID'HALLES



ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

21 €

ENTRÉE

+ **PLAT**

+ **DESSERT**

25 €



Entrée du jour (voir ardoise)

OU

L'œuf mollet meurette aux lardons

OU

Croustillant de Saint-Marcelin, pommes et fouillis de salades

Plat du jour (voir ardoise)

OU

Risotto crémeux lié au parmesan et jambon blanc à la truffe

OU

Travers de porc grillé, sauce barbecue et frites

OU

Pêche du marché en croute de noisette 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 ARTISANALE 19 €
de Haute Savoie Maison Baud

MIXTE 21 €
Charcuterie artisanale de Haute Savoie Maison Baud et fromages affinés du marché

• Les entrées

FOUILLIS DE SALADES 5 €

L'ŒUF MOLLET 12 €
Meurette aux lardons

LA TARTE FINE 12 €
Aux champignons de Paris

ALIGOT À LA TOMME DE SAVOIE 14 €
Aubergines, lard grillé et crème de morilles

POËLON DE 12 ESCARGOTS - Au beurre persillé 16 €

TARTINE 12 €
À la Fourme D'Ambert et figues fraîches rôties

LES SALADES

	PETITE	GRANDE
CRUSTILLANT DE SAINT-MARCELLIN Pommes et fouillis de salades	10 €	18 €

SALADE SAVOYARDE Fouillis de salades, tomate, lardons, croûtons, oeuf mollet, beaufort	12 €	20 €
--	------	------

SALADE CÉSAR Salade, poulet croustillant, tomate, œuf, croûtons et parmesan	12 €	20 €
---	------	------

• L'eau

FILET DE BAR GRILLÉ 27 €
Consommé champêtre et petits légumes rôtis

SAUMON CUIT À LA PLANCHA 24 €
Nouilles et légumes sautés au wok, sauce curry rouge et lait de coco

PÊCHE DU MARCHÉ 19 €
En croute de noisette et légumes du moment

• La terre

CARPACCIO DE BOEUF XL 18 €
Aux copeaux de beaufort, fouillis de salades et frites

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, CRU OU ALLER RETOUR 22 €
Fouillis de salades et frites

MÉLI-MÉLO DE TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU ET CARPACCIO 27 €
Aux copeaux de Beaufort, fouillis de salades et frites

PAVÉ DE RUMSTECK GRILLÉ 25 €
Crème au poivre vert & whisky et frites

BURGER MONTAGNARD 21 €
Steak haché, tomate, salade, oignon, crème fumé, Saint Nectaire, lard paysan, frites

SUGGESTION DU CHEF - Voir l'ardoise Voir l'ardoise

RISOTTO CRÉMEUX 19 €
Lié au parmesan et jambon blanc à la truffe

TRAVERS DE PORC GRILLÉ 19 €
Sauce barbecue et frites

SUPRÊME DE POULET RÔTI FARCI AU DIOT ET BEAUFORT 23 €
Jus crémeux au vin Jaune et polenta moelleuse

PALERON DE BOEUF DE 12H 22 €
Cuit au vin rouge, purée maison au sel de Guérande

MAGRET DE CANARD ENTIER RÔTI 28 €
Jus de cassis, potimarron, raisin blanc et noisette

LE MONT D'OR 28 €
Il se déguste avec de la charcuterie, des pommes de terre et de la salade

• 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 €

CRÈME BRULÉE - À la cassonade 8 €

CRUMBLE POMME - À notre façon 10 €

MOELLEUX AU CHOCOLAT 10 €
Coeur coulant et glace caramel

COQUE MOUSSE CHOCOLAT 10 €
Brioche, glace noisette et sauce chocolat. Servie chaude.

TARTELETTE - Chocolat blanc et figue rôtie 10 €

MILLEFEUILLE - Vanille et caramel beurre salé 10 €



LES GLACES



CARAMÉLITO 9 €
Glace caramel, sauce caramel au lait, chantilly

MARAÎCHERS 9 €
Sorbet fraise, myrtille, framboise, coulis de fruits rouges, chantilly

DAME BLANCHE 9 €
Glace vanille, sauce chocolat, brownie, chantilly

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 9 €
Glace, sauce, chantilly

MONT BLANC 9 €
Glace marron, vanille, crème de marron, chantilly

COLONEL 10 €
Sorbet citron, vodka

NOTRE SÉLECTION DE GLACE ARTISANALE

SORBET
Fraise, framboise, myrtille, citron

CRÈME GLACÉE
Vanille, chocolat, café, caramel, marron, noisette, pistache

LA BOULE 3 €
*Supplément Chantilly +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

Faiselle

Soda ou jus de fruit

14 €