



# MENU ID'HALLES



**ENTRÉE + PLAT**

OU

**PLAT + DESSERT**

20 €

**ENTRÉE**

+ **PLAT**

+ **DESSERT**

24 €



Entrée du jour

OU

L'œuf champêtre mollet, champignons et jambon cru

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

Ribs 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 (À PARTAGER)

CHARCUTERIE	15 €
MIXTE Charcuterie et fromages affinés	17 €

## • Les entrées

FOUILLIS DE SALADES	5 €
L'ŒUF CHAMPÊTRE MOLLET Champignons et jambon cru	10 €
SAINT JACQUES RÔTIÉS Mousseline de topinambour et poitrine fumée grillée	19 €
ALIGOT À LA TOMME DE SAVOIE Aubergines, lard grillé et crème de cèpes	13 €
POÊLON DE 12 ESCARGOTS - Au beurre persillé	14 €
TATAKI DE BŒUF - Pané au sésame	13 €

## LES SALADES

CROUSTILLANT DE SAINT-MARCELLIN Pommes et fouillis de salades	18 €
SALADE SAVOYARDE Fouillis de salades, tomate, lardons, croûtons, oeuf mollet, beaufort	19 €
SALADE CÉSAR Salade, poulet croustillant, tomate, croûtons et parmesan	19 €

## • L'eau

QUEUE DE LOTTE RÔTIE Légumes racine, trompette et crème safranée	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 BŒUF XL Aux copeaux de beaufort, fouillis de salades et frites	18 €
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, CRU OU ALLER RETOUR Fouillis de salades et frites	21 €
PAVÉ DE RUMSTECK GRILLÉ Crème au poivre vert & whisky, frites	24 €
BURGER SAVOYARD Steak haché, oignons confits, tomate, salade, sauce fumée, raclette, poitrine grillée, frites	20 €
CROZIFLETTE - Aux diots fumés	18 €
SUGGESTION DU CHEF	Voir l'ardoise
RISOTTO CRÉMEUX Lié au parmesan et viande séchée des Alpes	19 €
RIBS DE PORC GRILLÉ Sauce barbecue, frites	18 €
SUPRÊME DE POULET FARCI AU BEAUFORT Jus crémé au vin Jaune et polenta moelleuse	22 €
ONGLET DE BŒUF ANGUS RÔTI Échalottes au vin rouge, purée maison au sel de Guérande	25 €
MAGRET DE CANARD RÔTI Jus au romarin, galette de pommes de terre	26 €
FONDUE SAVOYARDE AUX TROIS FROMAGES - Salade verte PRIX PAR PERSONNE /2 PERSONNES MINIMUM	20 €

## • Les fromages

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES DE NOTRE RÉGION	9 €
FAISSELLE NATURE	6 €
FAISSELLE CRÈME OU COULIS DE FRUITS ROUGES	7 €

## • Le sucre

CAFÉ OU THÉ GOURMAND	10 €
GRATIN DE POMMES AU SABAYON	9 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT VALRHONA GUANAJA Coeur coulant, glace noisette	10 €
COQUE MOUSSE CHOCOLAT LAIT Glace vanille, chamallow grillé et sauce chocolat servie chaude	10 €
SABLÉ CLÉMENTINE - Et crémeux citron	10 €
MILLEFEUILLE RENVERSÉ - Chocolat lait / noisette	10 €
CRÈME BRULÉE - À la cassonade	8 €
POIRE POCHÉE À LA VANILLE Tuile et glace confiture de lait	10 €

## 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, pistache	
LA BOULE *Supplément Chantilly	3 € +1 €

## MENU ENFANT

Steak hâché 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 €