



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	14 €
FROMAGES AFFINÉS	16 €
MIXTE Charcuterie et fromages affinés	16 €

• Les entrées

FOUILLIS DE SALADES	5 €
L'ŒUF CHAMPÊTRE MOLLET Champignons et jambon cru	10 €
GNOCCHI DE PETITS POIS ET CRÈME DE CHÈVRE	11 €
ALIGOT À LA TOMME DE SAVOIE Aubergines, lard grillé et crème de cèpes	13 €
POÉLON DE 12 ESCARGOTS - Au beurre persillé	14 €
VITELLO TONNATO Fine tranche de veau cuite, émulsion de thon, câpres, anchois	12 €

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 de camomille	26 €
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	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 €
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 BOEUF 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	25 €
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 caramel	9,5 €
COQUE MOUSSE CHOCOLAT LAIT Glace vanille, chamallow grillé et sauce chocolat servie chaude	9,5 €
SABLÉ POIRE ET CRÈME VANILLE	9,5 €
SOUPE DE FRAISE - Et glace au yaourt Bulgare	9 €
CRÈME BRULÉE - À la cassonade	8 €
FIGUES RÔTIES Léger biscuit et mousse chocolat blanc	9,5 €

LES GLACES

CARAMÉLITO Glace caramel, sauce caramel au lait, chantilly	9 €
MARÁÍCHERS 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, caramel, marron, yaourt Bulgare	
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 €