



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

Velouté de potimarron et espuma au reblochon, éclats de châtaigne

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

OU

Glace deux boules



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 de Haute Savoie Maison Baud	19 €
MIXTE Charcuterie artisanale de Haute Savoie Maison Baud et fromages affinés du marché	21 €

• Les entrées

FOUILLIS DE SALADES	5 €
L'ŒUF MOLLET Meurette aux lardons	9 €
LA TARTE FINE SAVOYARDE	9 €
ALIGOT À LA TOMME DE SAVOIE Aubergines, lard grillé et crème de morilles	12 €
POÊLON DE 12 ESCARGOTS - Au beurre persillé	16 €
VELOUTÉ DE POTIMARRON Espuma au reblochon, éclat de châtaigne	8 €

LES SALADES

	PETITE	GRANDE
CROUSTILLANT DE SAINT-MARCELLIN Pommes et fouillis de salades	10 €	16 €
SALADE SAVOYARDE Fouillis de salades, tomate, lardons, croûtons, œuf mollet, beaufort	12 €	19 €
SALADE CÉSAR Salade, poulet croustillant, tomate, œuf, croûtons et parmesan	12 €	19 €

• L'eau

DOS DE CABILLAUD Rôti comme un petit salé aux lentilles vertes	26 €
SAUMON CUIT À LA PLANCHA Nouilles et légumes sautés au wok, sauce curry rouge et lait de coco	24 €
PÊCHE DU MARCHÉ En croute de noisette 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	27 €
PAVÉ DE RUMSTECK GRILLÉ Crème au poivre vert & whisky et frites	25 €
BURGER MONTAGNARD Steak haché, tomate, salade, oignon, crème fumé, Saint Nectaire, lard paysan, frites	20 €
SUGGESTION DU CHEF - Voir l'ardoise	Voir l'ardoise
RISOTTO CRÉMEUX Lié au parmesan et jambon blanc à la truffe	19 €
TRAVERS DE PORC GRILLÉ Sauce barbecue et frites	19 €
SUPRÊME DE POULET RÔTI FARCI AU DIOT ET BEAUFORT Jus crémé au vin Jaune et polenta moelleuse	23 €
PALERON DE BOEUF DE 12H Cuit au vin rouge, purée maison au sel de Guérande	22 €
MAGRET DE CANARD ENTIER RÔTI Jus de cassis, potimarron, raisin blanc et noisette	28 €
LE MONT D'OR Il se déguste avec de la charcuterie, des pommes de terre et de la salade	26 €

• 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 Coeur coulant et glace caramel	10 €
COQUE MOUSSE CHOCOLAT Brioche, glace noisette et sauce chocolat. Servie chaude.	10 €
MACARON MANGUE/PASSION Chocolat blanc	10 €
MILLEFEUILLE - Vanille et caramel beurre salé	10 €



LES GLACES



CARAMÉLITO Glace caramel, 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, caramel, marron, noisette, pistache	

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
Faiselle

Soda ou jus de fruit

14 €