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 €
POÊLON 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

FILET DE TURBOT GRILLÉ Poêlé de champignons et pommes boulangères	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 €
BROCHETTE DE VEAU MILANAISE Linguini et sauce tomate	22 €
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 €
MILLEFEUILLE GLACÉ À L'ABRICOT et pêche sautée au miel	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 €
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, yaourt Bulgare

LA BOULE	3 €
*Supplément Chantilly	+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 €