



# MENU ID'HALLES



ENTRÉE + PLAT (OU) PLAT + DESSERT 21 €

ENTRÉE (+) PLAT (+) DESSERT 25 €



Entrée du jour (voir ardoise)

(OU)

L'œuf parfait, piperade et jambon cru Savoie

(OU)

Tomates de saison au pesto de basilic, burrata et crème balsamique

(OU)

Croustillant de Saint Marcellin, pomme et fouillis de salades

Plat du jour (voir ardoise)

(OU)

Pêche du marché en croute d'herbes,  
légumes du moment et crème d'Apremont

(OU)

Risotto crémeux lié au parmesan et jambon blanc à la truffe

(OU)

Travers de porc grillé, sauce barbecue et frites

Dessert du jour (voir ardoise)

(OU)

Faisselle crème ou 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 à partager

<b>CHARCUTERIE ARTISANALE</b> de Haute Savoie Maison Baud	19 €
<b>MIXTE</b> Charcuterie artisanale de Haute Savoie Maison Baud et fromages affinés du marché	21 €

## • Les entrées

<b>FOUILLIS DE SALADES</b>	5 €
<b>L'ŒUF PARFAIT</b> Piperade de jambon cru Savoie	9 €
<b>TOMATES DE SAISON AU PESTO DE BASILIC</b> Burrata et crème balsamique	9 €
<b>ALIGOT À LA TOMME DE SAVOIE</b> Aubergines, lard grillé et crème de morilles	12 €
<b>VITELLO TONNATO</b> Fines tranches de veau froides accompagnées d'une sauce au thon	10 €
<b>CREVETTES AUX AGRUMES ET AVOCAT</b>	10 €

## LES SALADES

	PETITE	GRANDE
<b>CRUSTILLANT DE SAINT-MARCELLIN</b> Pommes et fouillis de salades	10 €	16 €
<b>SALADE SAVOYARDE</b> Fouillis de salades, tomate, lardons, croûtons, oeuf mollet, beaufort	12 €	18 €
<b>SALADE CÉSAR</b> Salade, poulet croustillant, tomate, oeuf, croûtons et parmesan	12 €	18 €

## • L'eau

<b>SAINT JACQUES RÔTIÉS</b> Petits légumes du moment et persillade	29 €
<b>SAUMON CUIT À LA PLANCHA</b> Nouilles et légumes sautés au wok, sauce curry rouge et lait de coco	24 €
<b>PÊCHE DU MARCHÉ</b> En croute d'herbes et légumes du moment, crème d'Apremont	20 €

## • La terre

<b>CARPACCIO DE BŒUF XL</b> Aux copeaux de Beaufort, fouillis de salades et frites	18 €
<b>TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, CRU OU ALLER RETOUR</b> Fouillis de salades et frites	22 €
<b>MÉLI-MÉLO DE TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU ET CARPACCIO</b> Aux copeaux de Beaufort, fouillis de salades et frites	27 €
<b>PAVÉ DE RUMSTECK GRILLÉ</b> Crème au poivre vert & whisky et frites	25 €
<b>BURGER MONTAGNARD</b> Steak haché, tomate, salade, oignon, crème fumée, Tomme de Savoie, lard grillé, frites	20 €
<b>SUGGESTION DU CHEF - Voir l'ardoise</b>	Voir l'ardoise
<b>RISOTTO CRÉMEUX</b> Lié au parmesan et jambon blanc à la truffe	19 €
<b>TRAVERS DE PORC GRILLÉ</b> Sauce barbecue et frites	19 €
<b>SUPRÊME DE POULET RÔTI FARCI AU BEAUFORT</b> Jus crémé au vin Jaune et polenta moelleuse	23 €
<b>ONGLET DE BŒUF ANGUS RÔTI</b> Échalotes au vin rouge, purée maison au sel de Guérande	27 €
<b>MAGRET DE CANARD ENTIER RÔTI</b> Jus au romarin et galette de pomme de terre	29 €
<b>LA FONDUE SAVOYARDE</b> Elle se déguste avec de la salade - Supp charcuterie (4 €)	22 €

## • Le fromage

<b>ASSIETTE DE TROIS FROMAGES DE NOTRE RÉGION</b>	10 €
<b>FAISSELLE NATURE</b>	4 €
<b>FAISSELLE CRÈME OU COULIS DE FRUITS ROUGES</b>	5 €

## • Le sucre

<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b>	10 €
<b>CRÈME BRULÉE - À la cassonade</b>	8 €
<b>SOUPE DE FRAISE</b> Et glace au yaourt	9 €
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> Cœur coulant et glace caramel	9 €
<b>COQUE MOUSSE CHOCOLAT</b> Brioche, glace noisette et sauce chocolat. Servie chaude.	10 €
<b>LE CLASSIQUE TIRAMISU</b>	9 €
<b>DÉCLINAISON AUX FRUITS ROUGES</b>	9 €

## LES GLACES

<b>CARAMÉLITO</b> Glace caramel, sauce caramel au lait, chantilly	9 €
<b>MARAÎCHERS</b> Sorbet fraise, myrtille, framboise, coulis de fruits rouges, chantilly	9 €
<b>DAME BLANCHE</b> Glace vanille, sauce chocolat, brownie, chantilly	9 €
<b>CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS</b> Glace, sauce, chantilly	9 €
<b>MONT BLANC</b> Glace marron, vanille, crème de marron, chantilly	9 €
<b>COLONEL</b> Sorbet citron, vodka	10 €

## NOTRE SÉLECTION DE GLACE ARTISANALE

<b>SORBET</b> Fraise, framboise, myrtille, citron	
<b>CRÈME GLACÉE</b> Vanille, chocolat, café, caramel, marron, noisette, pistache, yaourt	
<b>LA BOULE</b> *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  
Faisselle

Soda ou jus de fruit

14 €