



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

Faiselle 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	16 €
MIXTE Charcuterie et fromages affinés	18 €

• Les entrées

FOUILLIS DE SALADES	5 €
L'ŒUF CHAMPÊTRE PARFAIT 64' Champignons et jambon cru	10 €
CEVICHE DE DORADE Sauce vierge et agrumes	11 €
ALIGOT À LA TOMME DE SAVOIE Aubergines, lard grillé et crème de morilles	13 €
POËLON DE 12 ESCARGOTS - Au beurre persillé	14 €
PRINTANIÈRE DE LÉGUMES Aux asperges vertes et lard de colonnata	11 €

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 D'OMBLE CHEVALIER Crème d'herbe et petits légumes rôtis	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 de chorizo 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 €
MÉLI-MÉLO DE TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU ET CARPACCIO Aux copeaux de Beaufort, fouillis de salades et frites	25 €
PAVÉ DE RUMSTECK GRILLÉ Crème au poivre vert & whisky et frites	24 €
BURGER CAMPAGNARD Steak haché, tomate, roquette, sauce fumée, Saint-Nectaire, jambon cru de Savoie et frites	20 €
RAVIOLES - Au basilic	18 €
SUGGESTION DU CHEF - Voir l'ardoise	Voir l'ardoise
RISOTTO CRÉMEUX Lié au parmesan et viande séchée des Alpes	19 €
RIBS DE PORC GRILLÉ Sauce barbecue et 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	26 €
FONDUE SAVOYARDE AUX TROIS FROMAGES - Salade verte PRIX PAR PERSONNE /2 PERSONNES MINIMUM	21 €

• 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 €
SOUPE DE FRAISE - Glace au yaourt Bulgare	9 €
MILLEFEUILLE CRAQUANT - Caramel au beurre salé et chocolat blond	10 €
CRÈME BRULÉE - À la cassonade	8 €
DÉCLINAISON AUX FRUITS ROUGES	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, 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 €