



MENU ID'HALLES



ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

21 €

ENTRÉE

+ **PLAT**

+ **DESSERT**

25 €



Entrée du jour

OU

L'œuf parfait 64°, jus de viande au thym, piperade 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

Travers de porc grillé, sauce barbecue et frites

OU

Pêche du marché en croûte de chorizo 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	16 €
MIXTE Charcuterie et fromages affinés	18 €

• Les entrées

FOUILLIS DE SALADES	5 €
L'ŒUF PARFAIT 64* Jus de viande au thym, piperade et jambon cru	12 €
GRAVELAX DE SAUMON	12 €
ALIGOT À LA TOMME DE SAVOIE Aubergines, lard grillé et crème de morilles	13 €
POËLON DE 12 ESCARGOTS - Au beurre persillé	14 €
LA TOMATE MOZZA Tomates à l'ancienne, crème balsamique et burrata	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 D'OMBLE CHEVALIER Consommé champêtre et petits légumes rôtis	27 €
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	22 €
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	25 €
BURGER CAMPAGNARD Steak haché, tomate, roquette, sauce fumée, Saint-Nectaire, jambon cru de Savoie et frites	20 €
RAVIOLES - Au bleu	18 €
SUGGESTION DU CHEF	Voir l'ardoise
RISOTTO CRÉMEUX Lié au parmesan et viande séchée des Alpes	19 €
TRAVERS DE PORC GRILLÉ Sauce barbecue et frites	19 €
SUPRÊME DE POULET RÔTI FARCI AU BEAUFORT Jus crémé au vin Jaune et polenta moelleuse	23 €
ONGLET DE BOEUF ANGUS RÔTI Échalottes au vin rouge, purée maison au sel de Guérande	26 €
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	22 €

• 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	10 €
COQUE MOUSSE CHOCOLAT LAIT Glace vanille, chamallow grillé et sauce chocolat servie chaude	10 €
MILLEFEUILLE CRAQUANT Caramel au beurre salé et chocolat blond	10 €
SOUPE DE FRAISE - Glace au yaourt Bulgare	9 €
CRÈME BRULÉE - À la cassonade	8 €
FIGUES RÔTIES - Au miel	10 €



MENU ID'HALLES

MENU SERVI UNIQUEMENT LE MIDI (hors dimanche et jours fériés)

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

21 €

ENTRÉE

+ PLAT

+ DESSERT

25 €



Entrée du jour

OU

L'œuf parfait 64*, jus de viande au thym, piperade 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

Travers de porc grillé, sauce barbecue et frites

OU

Pêche du marché en croûte de chorizo et légumes du moment

Dessert du jour

OU

Faisselle au coulis de fruits rouges

OU

Crème brûlée à la cassonade

LES BOISSONS

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Limonade, Diabolo 33 cl	4,50 €
Orangina, Fuze tea, Schweppes, Schweppes Agrumi 25 cl	4,50 €
San Bitter 10 cl	4,00 €

VINS AU VERRE

Chardonnay / Viognier « Père & Fils » IGP d'Oc Laurent Miquel	6 €
Roussette Altesse AOP Domaine Philippe & Sylvain Ravier	6,50 €
Haut-Médoc « Le Moulin de La Lagune » AOP Château La Lagune	8 €
Mondeuse Cru Saint-Jean de la Porte AOP Domaine Philippe Ravier	6,50 €
Côtes de Provence AOP Château des Demoiselles	7 €



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	3 €
*Supplément Chantilly	+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 €