

# ❄ LA BRASSERIE ❄

## \* ENTREES \*

<b>Planche de charcuterie</b> de nos montagnes	12.00 €
<b>Planche de viandes séchées</b> <i>copeaux de parmesan, roquette et légumes confits</i>	15.00 €
<b>Planche de fromage de Savoie</b> 12.00 €	
<b>Planche montagnarde</b> - charcuterie de nos montagnes, fromage de Savoie	14.00 €
<b>Soupe</b> à l'oignon gratinée	9.00 €
<b>Burratina</b> crémeuse, tomates, pesto	14.00 €
<b>Terrine</b> de campagne	12.00 €
<b>Tartine</b> de chèvre chaud, miel, bacon	14.00 €
<b>Oeuf cocotte</b> au reblochon et croûtons	13.00 €
<b>Demi douzaine d'escargots</b> de bourgogne à la persillade et mouillettes 12.00 €	
<b>Douzaine d'escargots</b> de bourgogne à la persillade et mouillettes	23.00 €

## \* SUGGESTIONS DU MIDI \*

<b>Plat du jour</b> 12.50 €	
<b>Omelette paysanne</b> - lardons, oignons, reblochon, pommes de terre, salade verte	14.00 €
<b>Croque montagnard XXL</b> , salade	
<b>Salade des alpes</b> , Beaufort, jambon de Savoie, oeuf poché, tomates, croûtons 15.00 €	
<b>Salade César</b> , poulet fermier, tomates, copeaux de parmesan, croûtons 15.00 €	
<b>Cheeseburger</b> de « La Brasserie » - raclette, boeuf haché 180 gr, tomates, oignons	13.00 €
<b>Double cheeseburger</b> de « La Brasserie » 17.00 €	

**\* PLATS \***

**Cuisse de canard** confite

21.00 €

**Suprême de poulet**, poêlée de cèpes, jus de poulet

23.00€

**Onglet de bœuf** à l'échalotte

19.00 €

**Tartare de boeuf** au couteau

19.00 €

**Véritable steak au poivre** 250 gr

24.00 €

**Entrecôte Simmental XXL**, 350 gr, béarnaise maison

26.00€

**Burger rossini** - boeuf haché 180 gr, rösti, tomates, oignons, foie gras poêlé

26.00 €

**Dos de cabillaud** au beurre blanc citronné

24.00 €

**Souris d'agneau** 7 heures, jus corsé au thym

26.00 €

**Pot-au-feu**, légumes au bouillon

24.00 €

**Potée Savoyarde**

25.00 €

**Crozets** au Beaufort, cèpes et Jambon de Savoie

19.00 €

**Tagliatelles** aux morilles

23.00 €

**Ravioles de Royan** au Beaufort

21.00 €

**\* SPECIALITES \***

**Fondue Bourguignonne** de boeuf, 3 sauces maison - 2 pers. minimum

28.00

€/pers

**Tartiflette** reblochon au lait cru, salade verte

19.00 €

**Fondue Suisse**, vacherin fribourgeois et gruyère suisse – 2 pers. Minimum

20.00

€/pers

**Fondue Suisse aux cèpes**, vacherin fribourgeois  
et gruyère suisse – 2 pers. minimum

23.00 €/pers

**Fondue Suisse aux morilles**, vacherin fribourgeois  
et gruyère suisse – 2 pers. minimum

24.00 €/pers

**Fondue Royale avec charcuterie** – 2 pers. minimum

27.00€/pers

**Raclette au lait cru** - fromage à raclette, charcuterie, pommes de terre, cornichons, salade verte 27.00 €/pers

**Vacherin Mont d'or** 28.00 €

Fromage, charcuterie, pommes de terre, cornichons, salade verte

**\* MENU DU PETIT SKIEUR - 10 ANS \***  
**Steak haché OU nuggets de poulet, frites OU tagliatelles**  
**&**  
**1 boule de glace**

13.50 €

**\* DESSERTS \***

**Crème brûlée** au carambar et tuile croquante 8.00 €

**Café gourmand** 11.00 €

**Tarte tatin** aux pommes et glace vanille 8.00 €

**Tarte myrtilles** avec coulis et sorbet 8.00 €

**Tiramisu** spéculos, nutella 9.00 €

**New York Cheesecake**  
8.00 €

**Mousse au chocolat maison** 7.00 €

**Fromage blanc nature ou myrtilles** 7.00 €

**Dame blanche** 9.00 €

**Chocolat liégeois** 9.00 €

**Café liégeois**  
9.00 €

**Glace 1 boule : 2.50 €**

**Glace 2 boules : 4.80 €**

**Glace 3 boules : 7.00 €**

Suppl. chantilly : 1.00 €

**Crème glacée** : Vanille, chocolat, fraise, café, caramel beurre salé

**Sorbets** : citron, mangue, myrtille