



PLAT À PARTAGER

LES VIANDES

Pièce de bœuf grillée origine France 250gr	32.00€
Sélection JA Gastronomie, origine France, sauce Aïoli ou BBQ	
Aiguillettes de Poulet mariné au citron,	14.00€
panées, Origine France, sauce BBQ	
Croque-Monsieur au jambon Truffé	16.00€
Minis Burgers d'agneau aux épices orientales	20.00€
Tartare de Boeuf	19.00€
Boeuf français coupé au couteau, échalote, ciboulette, cornichon et câpres	

LES POISSONS

Seiches et Chorizo grillés à la plancha	25.00€
Sauce vierge de poivrons	
Tartare de Truite de Savoie	23.00€
Avocat, sésame, wasabi, sauce asiatique	
Tempura de Daurade, sauce tartare	15.00€
Pavé de Thon à la plancha	12.00€
vierge de tomate, olives noires	

LES VÉGÉS

Patate douce rôtie	14.00€
Féta, noix de pécan, pistaches, tomates séchées, roquette	
Pommes Allumettes au sel viking	6.00€
La Belle Burrata de 250 gr	18.00€
Crème de Basilic au Parmesan, crème de Balsamique, duo de Tomates	
Duo de Dip	15.00€
Houmous et guacamole maison accompagnés de feuilles croustillantes	
Betterave & Feta	14.00€
Betteraves rôties au miel et crème de feta aux herbes fraîches, pistaches	
Saint Félicien Rôti	13.00€
Noix de pécan, miel et thym du jardin	

PLANCHES À PARTAGER

OU PAS D'AILLEURS!

Taille S pour grignoter avant le repas

Taille XXI à partager pour 2 personne

Veggie for ever:

S 20.00€ - XXL 40.00€

Crème d'olives de kalamata, chèvre frais de la closette, focaccia, artichauts, oignons au balsamique, minis poivrons rôtis, tomates cerises, guacamole, falafels

In Savoy we trust:

S 20.00€ - XXL 40.00€

Jambon cru et Charvinette salaisons Mont Charvin, Abondance GAEC des Noisetiers, Tomme de Savoie Gaec des Chardons, Beaufort, oignon au balsamique, pâté en croûte des copains (Porc, foie gras, JA Gastronomie)

Miss mhhh mhh:

S 25.00€ - XXL 45.00€

Burrata, tomates cerises, saumon fumé, crème de basilic au parmesan, crème balsamique, gressins, guacamole, caviar d'aubergine, Dip betterave et Feta

Formule Bambins

17.00€

Aiguillettes de poulet panées ou Tempura de Daurade et sauce BBQ, Pommes frites, poivrons rôtis , 2 boules de glaces ou 1 gaufre au sucre.

LES PETITES DOUCEURS

Pêle-mêle de fruits frais du moment 10.50€

(selon arrivage, myrtilles, fraises, framboises, abricots, pêches...)

En partenariat avec Morgane, pâtisserie Fine

Flan pâtissier à la vanille de Madagascar et Tahiti 8.00€

Pâte feuilletée, flan sans œufs à la vanille de Tahiti et de Madagascar (gluten)

Dôme Chocolat 12.00€

Croustillant noisettes et noix de pécan, crémeux Alpaco, biscuit et mousse chocolat (gluten, lactose, œufs)

Framboisier 12.00€

Génoise infusée au citron, crème diplomate à la vanille de Madagascar, confit de framboise et framboises fraîches (gluten, lactose, œufs)

Tarte Myrtilles 8.00€

Pâte sucrée et fond à la noisette, garniture aux myrtilles sauvages (gluten, lactose, œufs)

LES GAUFRES MAISON

Au sucre 6.00€

1 ingrédient 8.00€

2 ingrédients 9.00€

3 ingrédients 10.00€

4 ingrédients 11.00€

5 ingrédients 12.00€

Toppings : Fruits rouges, Nocciolata, chocolat, caramel beurre salé, confiture Myrtilles

Croquants : Smarties, Meringue, Mélange de noix, chocolat craquant

Glaces : coco, citron vert, myrtilles, vanille, yaourt, chartreuse, chocolat, menthe chocolat

Fruits: Fraises, bananes

Chantilly

LES COUPES GLACÉES

Colonel

Vodka et glace citron vert

12.50€

Coupe Fées des Monts

Liqueur Fées des Monts et glace Chartreuse

12.50€

After Eight

Get 31 et glace menthe-chocolat

12.50€

Affogato Vanille Pistache, le café dessert

Expresso Florio, glace vanille, crème de pistaches, lavande & éclats de noisette

9.00€

Boule de glace, au choix

Coco, citron vert, myrtilles, vanille, yaourt, chartreuse, chocolat, menthe chocolat

3.00€/boule

LES BÂTONNETS GLACÉES

Glace artisanal en partenariat avec Morgane

9.00€

Le Chocolat

Crème glacée Chocolat noir Valrhona intense, glaçage chocolat

Le Rocher

Crème glacée vanille de Madagascar, glaçage Rocher