

POISSONS de 15,50 à 19,00 €

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture

- * CHOUCROUTE DE POISSONS BEURRE BLANC
- * FILETS DE SOLE TROPICALE MEUNIERE
- * PIERRADE DE POISSONS (loup lotte saumon crevettes)
- * GAMBAS GRILLEES
- * CUISSES DE GRENOUILLES (12)
- * FILETS DE PERCHES CREME CITRON
- * DOS DE THON GRILLE AUX POIVRES

VIANDES de 15,00 à 20,00 €

BROCHETTE DE BŒUF AUX HERBES

FONDUE BOURGUIGNONNE

PAVE DE RUMSTEACK SAUCE POIVRE

COTES D'AGNEAU AUX HERBES (3)

ENTRECOTE GRILLEE

MAGRET DE CANARD SAUCE FRAMBOISE

PIERRADE DE BŒUF

PIERRADE DE VIANDES (bœuf dinde canard)

*SUGGESTION POUR REPAS VEGETARIEN

***MENU** de 14,00 à 26,00 €

prix nets

SALADE PAYSANNE

(Salade lardons croûtons fromage tomate œuf oignon)

OU

SALADE DE BEIGNETS DE FROMAGES

(Salade tomate beignets de fromages chauds)

DIOT DE SAVOIE AVEC FRITES OU CROZETS AU FROMAGE

OU

JAMBON GRILLE SAUCE MADERE GRATIN DAUPHINOIS

GLACE 2 BOULES

OU

FROMAGE BLANC

* SUGGESTION MENU LOGIS

MENU

SALADE PERIGOURDINE

(Salade gésiers de volailles confits tomate œuf croûtons oignons noix)

OU

SALADE MONTAGNARDE

(Salade viande séchée œuf olives tomate fromage)

COTES D'AGNEAU AUX HERBES

OU

BROCHETTE DE BŒUF AUX HERBES

SALADE VERTE

ILE FLOTTANTE

OU

2 BOULES DE GLACE ET CHANTILLY

OU

CREME BRULEE

ENTREES de 6,00 à 10,00 €

***SALADE PAYSANNE**

(Salade lardons croutons fromage tomate œuf oignon)

***SALADE DE BEIGNETS DE FROMAGE**

(Salade beignets de fromage chauds oignon tomate)

***SALADE MARINE**

(Salade chutes de saumon crevettes concombre tomate oignon)

SALADE LANDAISE

(Salade magret de canard toasts fois gras tomate noix)

***SALADE DE L'HOTEL**

(Salade cœur d'artichauts thon tomate olives œuf)

SALADE MONTAGNARDE

(Salade viande séchée œuf olives tomate oignon fromage)

SALADE PERIGOURDINE

(Salade gésiers de volaille confits tomate œuf croutons oignon noix)

***SALADE DU PECHEUR**

(Salade noix de st jacques crevettes bouquet échalote salicornes tomate)

***TARTARE DE ST JACQUES SUR SA CREME VERTE**

***TARTARE DE SAUMON SUR LIT DE TOMATES
ET SALICORNES**

***SALADE VERTE**

***SALADE DE BEIGNETS DE CREVETTES PAPILLON**

***CALMARS A LA ROMAINE**

*** SUGGESTION POUR REPAS VEGETARIEN**

MENU

***TARTARE DE SAUMON**

(Salicornes et tartare de courgettes)

OU

***SALADE DE BEIGNETS DE CREVETTES PAPILLON**

OU

ASSIETTE DE JAMBON CRU

***FILETS DE SOLE TROPICALE MEUNIERE**

OU

ENTRECOTE GRILLEE SAUCE BEARNAISE

***ASSIETTE DE SALADE ET FROMAGE**

***TARTE TATIN ET CHANTILLY**

OU

CARPACCIO D'ANANAS ET COULIS DE FRAMBOISES

MENU

*** SALADE MARINE**

(Salade chutes de saumon crevettes concombre tomate)

OU

ASSIETTE DE JAMBON CRU

OU

TARTARE DE ST JACQUES SUR SA CREME VERTE

ENTRECOTE GRILLEE SAUCE BEARNAISE

OU

*** FILETS DE PERCHES CREME DE CITRON**

*** SALADE VERTE**

*** FROMAGE**

*** PROFITEROLES AVEC CHANTILLY**

OU

*** NOUGAT GLACE ET SON COULIS**

OU

FONDUE AU CHOCOLAT (A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS)

MENU ENFANT - 12 ANS

**STEACK HACHE AVEC FRITES OU HARICOTS VERT
OU**

**NUGGETS DE POULET AVEC FRITES OU HARICOTS VERT
OU**

**TORTELLINI A LA VIANDE
OU**

CROZIFLETTE

GLACE 2 BOULES

**OU
FROMAGE BLANC**

AVEC : DIABOLO (LIMONADE ET SIROP)

OU

ICE TEA

OU

EAU DE SOURCE ET SIROP

GLACES de 6,00 à 7,00 €

SUNDAE FRAISE

Glace vanille fraise, coulis, chantilly

PECHE MELBA

Glace vanille, pêche, coulis, chantilly

DAME BLANCHE

Glace vanille, chocolat, chantilly

POIRE BELLE HELENE

Glace vanille, poire, chocolat, chantilly

CHOCOLAT ou CAFE ou CARMEL LIEGEOIS

Glace café ou chocolat ou caramel, coulis, chantilly

COUPE MONTELIMAR

Glace nougat coulis de framboises chantilly

COUPE COLONEL

Sorbet citron, vodka

COUPE DE LA FORET

Glace fraise framboise cassis, fruits rouges, chantilly

COUPE DIJONNAISE

Sorbet cassis, crème de cassis, chantilly

COUPE BOULE DE NEIGE

Glace noix de coco, Malibu, chantilly

COUPE ICEBERG

Glace menthe, get 27, chantilly

COUPE WILLIAMINE

Sorbet poire, alcool de poire

COUPE ANTILLAISE

Glace rhum raisin, rhum brun, chantilly

PARFUM AU CHOIX LA BOULE

Vanille, fraise, chocolat, café, citron, framboise, cassis, chocolat blanc, coco, melon, noix, mandarine, menthe, pistache, praliné, pamplemousse, rhum-raisin, pêche, caramel, poire, nougat

DESSERTS de 5,00 à 8,00 €

PLATEAU DE FROMAGE

COUPE DE FROMAGE BLANC

MOUSSE AU CHOCOLAT

FRUITS DE SAISON

ILE FLOTTANTE

*NOUGAT GLACE
SUR COULIS DE FRAMBOISE*

*TARTE TATIN ET SA GLACE
AVEC CHANTILLY*

TARTE AUX MYRTILLES ET CHANTILLY

*PROFITEROLES AU CHOCOLAT AVEC
1 BOULE DE GLACE ET CHANTILLY*

*CARPACCIO D'ANANAS AVEC COULIS DE
FRAMBOISE ET SORBET MANDARINE*

*FONDUE AU CHOCOLAT
ET SA FARANDOLE DE FRUITS
(A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS)*

SPECIALITES de 11,00 à 18,00 €

Toutes nos spécialités sont servies avec salade verte

RACLETTE

(Jambon cru noix de jambon viande séchée fromage à raclette pommes de terre)

RACLETTE FUMEE

(Jambon cru noix de jambon viande séchée fromage à raclette **fumée**
Pommes de terre)

RACLETTE AU REBLOCHON

(Jambon cru noix de jambon viande séchée **reblochon** pommes de terre)

*** FONDUE SAVOYARDE**

(Emmental comte beaufort fribourgeois)

*** FONDUE AUX CEPES**

(Emmental comte beaufort fribourgeois cèpes)

*** FONDUE ROYALE**

(Fribourgeois)

TARTIFLETTE

CROZIFLETTE

DIOTS DE SAVOIE AU VIN BLANC

ASSIETTE DE JAMBON CRU DE SAVOIE

ASSIETTE MONTAGNARDE

(Jambon cru noix de jambon viande séchée)

***SUGGESTION POUR REPAS VEGETARIEN**