# A PARTAGER A L'APERO

**Crousty Coulant - 12**

Croustillant de Saint Marcelin entier coulant accompagné d'un caramel de cidre frais et de jeunes pousses de roquette

**Poutiflette - 8**

Frites maison signature, crème de bleu d'Auvergne à l'ail noir, sauce barbecue au poivre vert fumé & crispy bacon de la Maison Baud

**Arrancini - 10**

Croquettes croustillantes de risotto cheesy Tomme de Savoie & pousses d'épinards

**Craic-Monsieur - 14**

Croque-monsieur au jambon blanc de Savoie de la Maison Baud, Abondance fermier au lait cru, poêlée de champignons, bleu d'Auvergne, pousses d'épinards & noix grillées

**Pita Street - 10**

Pain Pita Maison, accompagné d'un Houmous de courges au gingembre, Labneh (yaourt grec parfumé à la menthe, coriandre, citron vert) & Guacamole

**Planche de la Yaute - 15**

Assortiment de charcuterie de la maison Baud et fromages AOP de nos régions

**Planche Freestyle - 50**

Planche apéro composée de toutes nos offres à grignoter !!

**Célébrer, partager, déguster, trinquer**

# ENTRÉES

**L'Oeuf Parmentier – 9**

Œuf mollet bio, mousseline de pomme de terre fumée au sapin et romarin servi avec ses chips saveur paprika poêlée de châtaignes au miel

*Accord met & vin: Pinot Grigio 12cl - 6*

**L'Onctueux – 6.50**

Velouté du chef & chips de légumes

**Crumble hivernal – 9**

Poêlée gourmande de chataignes à la crème fraîche, jus réduit, crumble aux graines de courge bio & parmesan

*Accord met & vin: La Mondeuse 12cl – 6,5*

**De Titikaka à Annecy – S : 12 / XL : 18**

Ceviche de truite de nos lacs à la Péruvienne, lait de coco, coriandre, aneth, oignons rouges, citronnelle, grenade, citron vert et pomme Granny Smith

*Accord met : Vodka kettle one citron 4cl : 8*

**La tarte aux champignons - 8**

Tarte fine maison aux champignons, crème fraiche parfumée à la moutarde à l'ancienne, compotée d'oignons rouge fumée au bois de hêtre, beaufort râpé et pousses de roquette

**Célébrer, partager, déguster, trinquer**

# PLATS

**A l'omble du lac - 29**

Filet d'Omble Chevalier de nos lacs mariné aux agrumes et poivre vert, accompagné d'un beurre crémé aux agrumes & salicorne, mousseline de courges, betteraves rôties au romarin et miel de Savoie

*Accord met & vin: Chignin bergeron 12cl – 6*

**Crazy Craic Burger - 21**

Pain bun aux oignons grillés toasté, steak de bœuf limousin 140grs, crème cheesy au bleu d'Auvergne parfumée à l'ail noir, compotée d'oignons rouges fumés, sauce barbecue au poivre vert & frites maison

Option Double Steak de Bœuf Limousin 140grs - 29

Option Pain Bun sans Gluten – 24

*Accord met & vin: La Mondeuse 12cl – 6,5*

**Le Viandard - 30**

Entrecôte Charolaise 300grs à la plancha en marinade chimichurri, accompagnée de frites maison & sauce barbecue au poivre fumé

*Accord met & vin: Crozes Hermitage 12cl – 8*

**Craiciflette – 18,5**

Tartiflette savoyarde crémée, pommes de terre, diots fumé de Savoie, le tout gratiné au reblochon

*Accord met & vin: Chablis 12cl – 9,5*

**Célébrer, partager, déguster, trinquer**

# PLATS

**Smoky risotto - 18**

Risotto de blé vert fumé cuit dans un bouillon herbacé, poêlée de champignons, tofu fumé, nnoisettes concassées & pousses de roquette

*Accord met & vin: Crozes Hermitage 12cl – 8*

**Poulette cacao - 21**

Volaille fermière en ballotine aux épices de cacao farcie de champignons,
Accompagné d'une mousseline de courges, poêlée de châtaignes au miel & jus de volaille fumé au thym

*Accord met: Bière du baigneur brune 33cl – 7*

**Winter Bowl – 15**

Salade gourmande composée d'un oeuf mollet bio tiède, mirepoix de courges braisées, champignons, betteraves rôties, blé vert fumé, houmous au gingembre et graines de courges bio, vinaigrette aux agrumes

- *Notre pain bûcheron est fourni par le comptoir du Pain, Ulrich et Yvan Masset, artisans boulangers à Annecy*
- *Notre charcuterie artisanale provient de la Maison Baud*
- *Le miel utilisé dans nos plats est un miel artisanal provenant d'un apiculteur installé à Sillingy (74)*
- *Nos produits sont issus au maximum d'une agriculture locale*

**Célébrer, partager, déguster, trinquer**

# GOURMANDISES

**Pour les gourmands - 10**

Café, thé ou chocolat chaud servi avec ses gourmandises du moment

Option Génépi gourmand : 14€

**A l'ancienne – 6,5**

Riz au lait parfumé à la fève de Tonka & zeste d'agrumes, poêlée de pomme à la cannelle, caramel au beurre salé aux éclats de tuile croustillante aux amandes caramélisées

*Accord met: Rhum Bacardi Carta Oro infusé à la fève de Tonka 4cl – 6*

**Mug Cake chocolaté– 12**

Mug cake au chocolat, cœur de compotée de kiwi, citron vert, gingembre parfumé au piment oiseau

**Souvenir d'enfance - 8**

Pain perdu brioché préparé par nos soins, crème fouettée à la pistache, coulis de caramel & éclats de pistaches

*Accord met et vin: Prosecco 12cl - 7*

**La Craic Golden - 8**

Pomme Golden fondante aux épices, crème anglaise infusée à la praline rose, crème glacée à la noisette & noisettes caramélisées

*Accord met: Calvados Drouin 4cl - 7*

**Célébrer, partager, déguster, trinquer**