

# A PARTAGER A L'APERO

## **Poutiflette - 8**

Frites maison signature, crème de reblochon fermier au lait cru, sauce barbecue au poivre vert fumé & crispy bacon de la Maison Baud

## **Arrancini Savoyards - 10**

Croquette gourmande de risotto au riz Carnaroli Tomme de Savoie & pousses d'épinards

## **Craic-Monsieur - 12**

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 !!

# ENTRÉES

## **L'Oeuf Parmentier – 9**

Mousseline de pomme de terre fumée au sapin romarin en servie avec ses chips saveur paprika poêlée de châtaignes au miel & oeuf mollet bio

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

## **L'Onctueux – 6.50**

Velouté de saison cuisiné par nos soins, accompagné de chips de légumes & bacon fumé aux épices

## **L'Hivernal – 9**

Poêlée de potimarron, marrons crévés dans leur jus de cuisson, crumble aux graines de courges bio & parmesan

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

## **Grav...Lax La Truite – 12**

Truite Gravlax marinée dans un jus de betteraves, perles de citron, pickles de betteraves Chioggia, crème herbacée, gelée de betteraves & blinis tiède

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

## **La Rustique - 8**

Tarte fine maison au mélange forestier, crème fraîche à la moutarde à l'ancienne, marmelade d'oignons rouge fumée au bois de hêtre, beaufort râpé et pousses de roquette

# PLATS

## Winter Bowl – 15

Houmous au gingembre, mirepoix de courges braisées, graines de courges bio, œuf mollet bio tiède, champignons cuisinés, noisettes torréfiées, blé vert fumé, betteraves rôties & pousses de roquette

## Crazy Craic Burger - 21

Pain bun aux oignons grillés toasté, crème de reblochon coulante, steak de bœuf limousin 140grs, marmelade de champignons, sauce bbq & 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*

## 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*

# PLATS

## **Smoky risotto - 15**

Risotto de blé vert fumé cuit dans un bouillon,  
poêlée forestière, noisettes concassées &  
pousses de roquette

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

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

Filet d'Ombre Chevalier de la région 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*

## **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*

# GOURMANDISES

## **Crousty coulant - 12**

Croustillant de Saint Marcellin entier coulant accompagné d'un caramel au cidre frais & jeunes pousses de roquette

*Accord met et vin: Chignin bergeron 12cl - 6*

## **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*

## **Le chocolaté - 12**

Cromesquis de chocolat aux écorces de yuzu confit, servi avec un ketchup de kiwi citron vert gingembre maison 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 poire - 7**

Poire de Savoie rôtie au gingembre, poivre de Timut, thym & miel, tuile aux amandes & crème glacée au gingembre des Alpes

*Accord met: Limoncello 4cl - 7*

# LA CARTE DES VINS

## VINS PETILLANTS & CHAMPAGNE

	12cl	37,5cl	75cl
Prosecco Riccadonna	7		39
Cerdon Clos de la Bierle BIO	7		65
Champagne Tsarine Brut premium	10		55
Champagne Laurent Perrier La Cuvée	14	45	75
Champagne Laurent Perrier Rosé			115
Champagne Laurent Perrier Millésimé 2008			115

## VIN BLANC

Chignin Quénard , Les Cristallins	6		27
Chasselas de Fechy 2021			28
Pinot blanc Bio, domaine Bott Geyl			40
Côte du Rhône, domaine Grand Veneur	5,5		26
Pouilly fumé, Côteau des Girames			45
Chablis Domaine de Colombier	9,5	34	55
Côtes de Gascogne, Uby N°4	6		29
Pinot grigio Barone Montalto	6		27

## VINS ROUGE

Mondeuse, Avalanche Cédric Trosset	6,5		36
Bourgueil, Domaine des Sonnets			28
Terrasses du Larzac, Domaine de L'Aiguelière			36
Vallée du Rhône, Rasteau Gramiller BIO			36
Crozes Hermitage AOP, Domaine Pradelle			48
Graves Château de Reptide		34	39
Côtes du Rhône, Les Magerans		18	28
Sancerre, Les Villots 2020			46
Lalande Pomerol, croix de Pomerus			43
Mas Laval, Languedoc, Domaine les Pampres			41
St Emillion AOP Château Lescure			55
Bourgogne Haute Cotes de Nuit, Belle Canaille			78

## VINS ROSÉ

La nuit tous les chats sont gris, IPG Gard	6		27
Côtes de Provence, domaine Saint Victorin			42