

LES ENTREES

Salade de Homard aux Agrumes, sauce Aigre Douce	20 €
Foie Gras Frais Maison, Compotée de Pomme, Chutney au Banyuls	19 €
Chèvre Chaud au Miel sur Toasts et Saladine	15 €
Eventail de Melon, Jambon Fumé du Mont-Saxonnex	15 €

LES PLATS GARNIS

Filet d'Omble Chevalier, Sauce au Beurre Blanc [▲]	27 €
Quenelle de Saumon gratinée [▲] , Sauce à la Bisque de Homard	15 €
Filet de Bœuf, Sauce Grand Veneur [▲]	27 €
Burger Gourmet au Beaufort d'Été & Frites Maison, Bœuf de Salers, Oignons confits, Salade, Tomates	22 €
Plat du Jour [▲] (voir le menu du jour, supplément de 6 € le Dimanche et Fêtes)	17 €

[▲]Servi avec la Garniture du Jour

Possibilité de changement avec des pommes frites ou une salade verte.

LES FROMAGES

Plateau de Fromages Assortis	10 €
Fromage Blanc et son Coulis de Fruits Rouges	9 €

LES DESSERTS

Farandole de Gourmandises au Buffet	14 €
Salade de Fruits Maison	9 €
Vacherin aux 2 Couleurs (Framboise, Pistache)	14 €
Fondant au chocolat Guanaja, Glace Caramel Beurre salé	14 €
Boule de Glace / Sorbet (parfum : Chocolat, Vanille, Café, Pistache, Caramel Beurre salé, Marrons glacés, Fraise, Framboise, Citron, Poire, Génépi)	3,50 €/boule

Toutes nos viandes de bœuf sont garanties d'origine UE

La Raclette



25 €

Avec Pommes en Robe des Champs,
Assortiment de Charcuteries et Salade Verte de Saison

MENU DU GLACIER 29 €

Eventail de Melon, Jambon Fumé du Mont-Saxonnex

—
Quenelle de Saumon gratinée, Sauce à la Bisque de Homard

—
Farandole de Gourmandises au Buffet

MENU AIGUILLE DU MIDI 39 €

Entrée à choisir dans la carte

Supplément de 5 € pour la salade de Homard et le Foie Gras

—
Plat à choisir dans la carte

Hors Raclette

Supplément de 5 € pour le Filet de Bœuf et l'Omble

—
Le Plateau de Fromages affinés

—
Dessert à choisir dans la carte

MENU DU PETIT BABOTCHE 15 €

(Jusqu'à 12 ans)

Steak Haché ou Pavé de Saumon

avec Frites Maison

Mascotte glacée des Enfants

(vanille ou chocolat)

+ 1 Sirop au choix
(Grenadine, Citron ou
Pêche)