La Maison

Table authentique

Bienvenue à *la Maison* !

Ici on vous accueille pour passer un bon moment. Découvrez nos plats atypiques et dégustez nos vins et cocktails dans une ambiance conviviale.

Florent et son équipe

Suivez *la Maison* sur les réseaux
@restaurantlamaison73

lamaison-restaurant.fr

Pour les p'tits loups
12 €

Steak hâché ou jambon blanc,
accompagné de frites *Maison* ou de pâtes fraîches au beurre

Ou pâtes fraîches à la bolognaise

Boule de glace au choix ou gâteau au chocolat

1 boisson au choix
Sirop, diabolo, Coca-Cola, jus de pomme, jus d'orange

Jusqu'à
12 ans

Apéritifs

Pommeau de Normandie - 6cl	4 €
Kir de *la Maison, subtil mélange de cidre, calvados et châtaigne* - 12cl	6 €
Kir de vin blanc *(mûre, pêche, cassis, framboise, châtaigne)* - 12cl	5 €
Ricard - 2cl	2,50 €
Pastis des Alpes - 2cl	4 €
Routin (vermouth local) blanc ou rouge - 6cl	5 €
Porto blanc ou rouge - 6cl	5 €
Suze - 6cl	5 €
Suze cassis - 6cl	5,20 €
Gin du Mont-Blanc - 4cl	7 €
Whisky / Rhum coca - 4cl	6 €
Jack coca - 4cl	7 €

Rhums 4 cl

Havana 7 ans	7€
Bumbu	8 €
Diplomatico Reserva Exclusiva	10 €
Zacapa Systema Solera 23	12 €

Whiskys 4 cl

Cutty Sark	6,5 €
Talisker Port Ruighe	9 €
Chivas 12 ans	9 €
Cardhu	10 €
The Sexton	10 €

Cocktails de la Maison
– 10 €

Découvrez les créations originales de *la Maison*, entièrement imaginées par l'équipe.

Savoie ou pas
Génépi, limonade de Savoie, crème myrtille et citron
« Subtile équilibre entre la plante et le fruit emblématique de la Savoie 💔 »

Le Mont-Blanc Tonic
Gin du Mont-Blanc, tonic, myrtilles (fruit) et citron
« Un classique à la savoyarde 💔 »

Ramène ta framboise
Chambord (liqueur de framboise royale), citron vert et florilège de fruits rouges
« Une liqueur d'exception dans un cocktail fruité »

Le mojito de montagne
Mélange fleuri de gingembre confit Maison, citron vert, menthe, Chartreuse, Ginger beer et Perrier
« Le préféré du patron »

Ti punch de *la Maison*
Havana 7 ans, citron vert, miel
« Un incontournable ! »

Tata Suzanne frappée
Suze, Triple sec, Gin, citron, blanc d'œuf
« Harmonieux contraste entre l'amer et l'acidulé »

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Bières

Servies en bouteille	33 cl
Corsendonk Rousse 8° *Bière rousse parfaitement équilibrée*	7 €
Mystic Rouge (25 cl) 3,5° *Fruitée et légèrement alcoolisée*	6 €
Big Mountain Neipa 6° *Brassée à Chamonix, notes puissantes d'agrumes*	7 €
Big Mountain Tropical Smoothie IPA 6° *Brassée à Chamonix avec des pulpes de fruits frais*	7 €
Big Mountain IPA 5,2 ° *Brassée à Chamonix, parfaitement acidulée*	7 €
Boréale 5,4° *Brassée à Annecy, aux notes d'aiguilles de sapin*	7 €

Demandez nos bières du moment !

Servies en pression	25 cl	50 cl
Tongerlo 6° *Bière d'abbaye rafraîchissante*	3,50 €	7 €
Charles Quint 8,5° *Blonde puissante avec une pointe d'amertume*	4,50 €	9 €
Blanche du Galibier 5° *Bière acidulée 100% locale*	4 €	8 €
Castor IPA 6° *Recette canadienne avec des reflets caramels*	4 €	8 €
Monaco	4 €	8 €
Picon	4 €	8 €

Softs

Coca-Cola, zéro - 33 cl	3,50 €
Oasis tropical - 25 cl	3,50 €
Schweppes agrumes -25 cl	3 €
Orangina - 25 cl	3 €
Sprite - 25 cl	3,50 €
Fuze tea - 25 cl	3 €
Perrier - 33 cl	3 €

Granini - 25 cl *Orange, Ananas, Pomme, Tomate*	3,50 €
Diabolo	2,50 €
Sirop à l'eau	2 €

Les eaux	50 cl	1 L
San Pellegrino	4 €	5 €
Evian	4 €	5 €

Nos planches à partager

Les recettes de mon arrière-grand-père

Dans ma famille, la cuisine est une véritable tradition. Mon père m'a transmis les recettes traditionnelles familiales issues de son grand-père charcutier. Parfaits à partager en apéritif.

Saucisson *Maison*, fabriqué avec des morceaux nobles 40 € le kilo
Terrine de campagne *Maison* au lard et au beaufort - 120 g 10 €

Nos tapas faites maison

Trio de tapenades (olive noire/tomate séchée/olive verte) - 200 g 15 €
Planche locale : beaufort, saucisse de sang, diot sec de la maison Rullier, - environ 170 g 17 €

Nos entrées plat

Velouté de butternut et patate douce au lard paysan, croûtons de pain 15 €
Tartare de la mer aux deux saumons, l'un cuit et l'autre fumé, chair de crabe tourteau et fines herbes - 150 g 22 €
Salade cæsar d'ici avec beaufort et noix : poulet pané, jambon cru, croûtons de pain et courgettes grillées, sauce cæsar *Maison*

Nos pâtes fraîches

Pâtes Maison ..... 19 €

Nos pâtes fraîches sont faites *Maison* avec des œufs fermiers et du blé de Savoie
Toutes nos pâtes sont cuites minute.

Pâtes fraîches sauce bolognaise à la viande de Savoie
Pâtes fraîches au basilic frais, parmesan Grana Padano et pignons de pin
Pâtes fraîches sauce tuco : viande de bœuf cuite au barbecue puis confite dans une sauce tomate aux légumes
Pâtes fraîches à la crème, beaufort et jambon cru

Nos burgers

Burgers ..... 22 €

Tous nos burgers sont réalisés à base de pain frais du boulanger et servis avec frites *Maison* et salade verte.

Burger savoyard : steak hâché de Savoie, fromage à raclette, lard paysan, oignons confits
Burger pulled pork : effiloché de porc cuit dans notre smoker pendant 18 heures, sauce texane, servi avec coleslaw
Burger végétarien : falafels, courgettes grillées, chèvre, mélange de graines

Nos viandes

Nos viandes maturées

Nous sélectionnons des viandes d'exception, maturées pendant 30 jours minimum. Ce processus de vieillissement rend la viande plus tendre, plus juteuse, plus goûteuse.

Sélection du moment à découvrir auprès de notre équipe. Servie en côte ou en entrecôte, avec fleur de sel, sauce *Maison* et accompagnement au choix

Notre tartare d'exception ..... 30 €

A base de Black Angus maturée, préparé à l'italienne et coupé au couteau par le chef à la minute, régalez-vous avec ses saveurs subtiles.

Servi avec salade verte et frites *Maison*

Nos viandes cuites au smoker ..... 25€

Avec notre fumoir canadien au bois de hêtre, nous cuisinons à la façon low & slow. Ce mode de cuisson lente au feu de bois en basse température, offre des viandes juteuses et parfumées.

Ribs de porc : poitrine épaisse avec os, cuits au smoker pendant 6 heures
Pulled pork : effiloché de porc cuit au smoker pendant 18 heures

Accompagnements

Gratin dauphinois
Frites *Maison*
Pâtes fraîches cuites minute
Ecrasé de patates douces, lait de coco et sésame

Sauces

Tartare
Cèpes
Poivre
Barbecue

Suppl. de 2 € pour une 2nde sauce

Les spécialités savoyardes

La raclette traditionnelle à la braise ..... 27 €

Redécouvrez les saveurs d'antan grâce à notre appareil authentique avec un foyer vertical de braises pour fondre le fromage. Minimum 2 pers., sur réservation ou disponibilité

Raclette IGP, servie avec salade verte, pommes de terre et charcuterie artisanale

Brasero

Appareil authentique similaire à la pierrade avec un système de cuisson à la braise
Minimum 2 pers.

Brasero de bœuf, servi avec gratin dauphinois ou frites *Maison* 28 €

Brasero gourmand (bœuf, poulet, veau) servi avec gratin dauphinois ou frites *Maison* 30 €

Fondues à l'ancienne

Nos fromages de Savoie sont sélectionnés et râpés par nos soins. *Minimum 2 pers.*

Fondue savoyarde aux trois fromages (beaufort, conté, meule de Savoie) servie avec salade verte, pommes de terre, sans ou avec charcuterie 20 € - 28 €

Fondue au reblochon (50% de reblochon - 50% fondue savoyarde), servie avec salade verte, pommes de terre sans ou avec charcuterie 22 € - 30 €

Fondue à la tomme des Bauges et au cidre, servie avec salade verte, pommes de terre et pommes, sans ou avec charcuterie 22 € - 30 €

Fondue savoyarde aux cèpes servie avec salade verte, pommes de terre, sans ou avec charcuterie 22 € - 30 €

C'est le patron qui le dit

« Pas besoin d'être fou pour travailler en montagne, mais ça nous aide grandement ! »

Nos desserts

Nos desserts en vitrine

Desserts faits *Maison*, demandez les disponibilités à notre équipe

Baba au rhum, sirop exotique & rhum	9 €
Panna cotta, coulis de myrtille, meringue	6 €
Faisselle et coulis au choix, crumble	5 €
Tartelette myrtilles	7 €
Mousse au chocolat noir 64% et dulcey, crumble, coulis caramel	7 €
Tiramisu chataîgnes	9 €

Nos cafés plus plus ..... 10 €

Café ou thé gourmand

Café ou thé mendiant

Nos glaces

1 boule 2,70 € ; 2 boules 5,00 € ; 3 boules 7,00 €

Nos parfums : Vanille ; Chocolat ; Caramel beurre salé ; Fraise ; Framboise ; Myrtille ; Citron ; Poire ; Génépi

Nos coupes de glaces ..... 9,00 €

Dame Blanche
3 boules de glace vanille, sauce chocolat 62 %, chantilly, meringuette

Coupe liégeoise
1 boule de glace vanille + 2 boules au choix (café, caramel ou chocolat), sauce café, caramel ou chocolat 62%, chantilly, meringuette

Colonel
3 boules citron, vodka 2 cl

Savoyarde
3 boules génépi, liqueur de génépi 2 cl

William
3 boules poire, liqueur de poire 2 cl

Nuage, *la préférée du patron*
3 boules citron, ginger beer, limoncello 2cl

Suppl. chantilly, chocolat, caramel, 1,50 €

Boissons chaudes

Chocolat chaud traditionnel	4 €
Expresso Shouka®, torréfacteur du Mont-Blanc	2 €
Café allongé	2,50 €
Café crème	2,50 €
Café noisette	2,50 €
Double expresso	3,80 €
Fleur de thé Jasmin ou Mangue Ananas	6 €
Café ou chocolat liégeois	5 €
Thé, *au choix parmi notre sélection*	3,50 €

Boissons chaudes alcoolisées - 2cl

Vin chaud *Maison*	5 €
Green chaud	7,50 €
Irish coffee	9 €
Chartreuse coffee	10 €

Digestifs - 4cl

Limoncello	4 €
Poire Williams	5 €
Cognac	5 €
Gin	5 €
Get 27	7 €
Génépi	5 €
Diplomatico	10 €
Grand Marnier	7 €
Calvados pomme 15 ans	12 €
Calvados poire 15 ans	12 €
Chartreuse Verte	8 €
Chartreuse Jaune	8 €
Chartreuse 1605 « Liqueur d'élixir »	12 €
Chartreuse MOF « Meilleurs ouvriers de France »	12 €

Carte des vins

Les vins blancs

	Verre	75 cl
Savoie		
Apremont	6 €	21 €
Roussette Altesse A.O.P		21 €
Chardonnay Prestige A.O.P	6 €	21 €
Chignin Bergeron - Les Divolettes	7 €	29 €
Loire		
Touraine Sauvignon, domaine Bellevue		31 €

Les vins rouges

	Verre	*75 cl*
Savoie		
Mondeuse St Jean Delaporte A.O.P	6 €	21 €
Mondeuse Château St Philippe		34 €
Pinot noir cuvée Jeannine	6 €	28 €
Vallée du Rhône		
Lirac - domaine La consonnière		27 €
Chateauneuf du Pape	10 €	50 €
Côtes du Rhône *(influences rhodaniennes)*	7 €	22 €
Crozes Hermitage MAT LO		50 €
Cahors		
Château Nozieres Ambroise de l'Her		37 €
Languedoc		
Pic Saint Loup Dame Jeanne		50 €
Saint Chignian bio - Château La Dournie		30 €
Beaujolais		
Côtes de Brouilly Daniel Peyrusset	8 €	36 €
Brouilly Daniel Peyrusset	7 €	30 €
Bordeaux		
Lalande de Pomerol, Château Vieilles forges A.O.C		45 €
Bordeaux Bio Château Moulin de Saint Louis Médaille Or Bordeaux 2017		29 €
Pessac Leognan Dauphin d'Olivier		76 €

Les pétillants

	75 cl
Crémant de Savoie	25 €
Champagne	65 €