

CARTE ÉTÉ

100 % fait maison



CARTE ÉTÉ

100% fait maison

La Maison vous propose **une carte courte, réalisée à partir de produits frais et locaux.**

Nos suggestions du jour varient selon les arrivages. Demandez à nos serveurs !

- BIÈRES -

BIÈRES PRESSION	25 CL	50 CL
Bière blonde Tongerlo	4 €	8 €
Bière IPA Castor	5 €	10 €
Bière ambrée Mini monk	5 €	10 €
Bière blanche Avalanche	4 €	8 €
Picon / Panaché / Monaco	4 €	8 €

BIÈRES BOUTEILLE	33 CL
Big mountain Neipa 6°	8 €
Big mountain Tropical Smoothie IPA 6°	8 €
Big mountain IPA 5,2°	8 €
Mystic	6 €

- APÉRITIFS -

Kir de La Maison - 12 cl Cidre, calvados et crème de châtaigne	6 €
Kir de vin blanc - 12 cl Crème de mûre, pêche, cassis, framboise, ou châtaigne	5 €
Vermouth local "Routin" - 6 cl Blanc ou rouge	5 €
Gin d'exception du Mont Blanc - 4 cl	8 €
Porto blanc ou rouge - 6 cl	5 €
Suze - 6 cl	5 €
Suze cassis - 6 cl	5 €
Whisky coca - 4 cl	7 €
Rhum coca - 4 cl	7 €
Jack coca - 4 cl	8 €

- COCKTAILS -

COCKTAILS DE LA MAISON	10 €
SANS ALCOOL	8 €

Savoie ou pas (disponible sans alcool)
Génépi, limonade de Savoie, crème de myrtille acidulée
"Subtil équilibre entre la plante et le fruit emblématique de la Savoie"

Mont-blanc Tonic (disponible sans alcool)
Gin du Mont-Blanc, tonic et myrtille entière
"Un classique à la savoyarde"

Ramène ta framboise (disponible sans alcool)
Chambord (liqueur de framboise), jus de cranberry, citron vert et florilège de fruits rouges
"Une liqueur d'exception dans un cocktail fruité"

Mojito de montagne (disponible sans alcool)
Mélange fleuri de citron vert, menthe, ginger beer, Perrier et Chartreuse
"Le préféré du patron"

Ti punch de Bernard
Rhum ambré, citron vert, miel de Savoie
"Une explosion de saveurs, un incontournable !"

Yellow bleu marine
Prosecco, crème et myrtille entière, zeste de citron confit
"Le Spritz savoyard"

Spritz à la française
Liqueur de St-Germain (fleur de sureau), prosecco et éclats de framboise
"Un cocktail floral et fruité"

CARTE ÉTÉ

100% fait maison

- VIANDES -

LE VRAI PULLED PORK 30 €

Servi avec frites et salade

Echine de porc cuite pendant 12 heures, au bois de hêtre, dans notre barbecue smoker. Résultat confit et moelleux.

TARTARE BLACK ANGUS 30 €

Servi avec frites et salade

Coupé au couteau à la minute. Assaisonné à l'italienne avec parmesan, tomate confite, échalote marinée, pesto et pignons de pin

PIÈCE DU BOUCHER 25 €

Bavette Black Angus, servie avec frites et salade

- POISSONS -

TARTARE DE SAUMON 30 €

Servi avec salade, avocat et tomates cerises

Tartare de saumon gravelax au subtil équilibre de coriandre, citron vert, tomate confite et sésame grillé

- BURGER -

BIEN SAVOYARD 22 €

Servi avec frites maison et salade

Steak haché de Savoie, fromage à raclette, lard paysan, oignons confits

- SALADE -

SALADE DU JOUR

- PÂTES FRAÎCHES -

PÂTES DU JOUR

Pâtes fraîches fabriquées artisanalement dans notre machine italienne

SPÉCIALITÉS

SAVOYARDES

2 pers. minimum

BRASERO BLACK ANGUS 35 €

Servi avec frites maison ou gratin dauphinois et salade

Le barbecue de table savoyard par excellence, avec sauces cèpes, poivre et tartare à volonté !

FONDUE SAVOYARDE 28 €

Servie avec salade, pommes de terre et charcuterie

1/3 beaufort, 1/3 conté, 1/3 meule de Savoie

FONDUE AUX CÈPES 32 €

Servie avec salade, pommes de terre et charcuterie

FONDUE AU REBLOCHON 30 €

Servie avec salade, pommes de terre et charcuterie

FONDUE À LA TRUFFE 36 €

Servie avec salade, pommes de terre et charcuterie

RACLETTE 30 €

Servie avec salade, pommes de terre et charcuterie

- DESSERTS -

PANA COTTA ROYALE 8 €

MOELLEUX CHOCOLAT 9 €

Et son coulis de caramel

CAFÉ GOURMAND 12 €

TARTELETTE MYRTILLES 8 €

CARTE ÉTÉ

100 % fait maison

- MENU ENFANT 12 € -

UNE BOISSON

Diabolo
Sirop
Coca
Fuze tea

UN PLAT

Jambon, nuggets maison
ou steak du boucher

Accompagné de pâtes fraîches ou de
frites (le tout fait maison !)

UN DESSERT

Moelleux au chocolat
Ou 1 boule de glace

OPTION BAMB 1 🧒🧒

On l'envoie avant les plats des
grands !