

Quelques suggestions de notre Carte d'été 2020

Tous nos plats sont élaborés avec des produits frais et de saison

Grand Choix de Grandes Salades Repas...

Menu avec Beignets de Pommes de terre Maison ...

BBQ au Feu de Bois

the wood fire grilled

Nos viandes sont servies avec frites et légumes du Jour

Côte de Bœuf (450 gr) et son sel du Trappeur **rib of beef** 26.90

Brochette de Joue de Porc Confite skewer **prerved pork** 20.90

Pour accompagner vos Grillades ou vos Viandes  Sauces Maison

Beurre Maitre d'Hotel 1.60, Crème de Reblochon 2.60, Au poivre 2.60, Aux 10 épices douces, 2.60, Aux Girolles 4.50

Viandes

Tartare de bœuf au couteau (180 gr) 23.90

Tataki Maison de bœuf de l'Aubrac Pommes grenailles et légume **tataki of beef of Aubrac** 23.90

(Servi avec sauce à base de soja)

Coronita de Porc en Croute de Chorizo et son jus de piquillos et légume du Jour 22.5

Côte de Veau Confite pommes de terre aux aromates et légume 23.90

Filet de Poulet en Croute du Mendiant pommes grenailles et légume 21.50

Poissons

Servis avec Riz et légumes

Filet de bar au BBQ riz et légumes façon Niçoises **sea bass** 21.90

Brochette de Gambas au BBQ parfumées au **Saté skewer of gambas** 23.00

Saint jacques aux Girolles **Scallops** 25.20

Truite Meunière des Ardoisières de Morzine 21.90

Prix nets en euro/service compris