



La Loy



Tél. : 04 79 08 92 72

Plats

Salade poulet tandoori *salade verte, poulet aux épices tandoori, parmesan, tomates, croûtons au curry* 14.50
Green salad, tandoori chicken, parmesan cheese, tomatoes, curry croutons

Salade de chèvre chaud *salade verte, noix, fromage de chèvre, compotée de pomme à la cannelle* 13.50
Green salad, walnuts, goat cheese, stewed apples and cinnamon

Salade au reblochon chaud *salade verte, reblochon, lardons, amandes, pommes de terre, pomme* 14.50
Green salad, hot reblochon cheese, almonds, potatoes, apple

Assiette mixte de charcuterie et fromages, salade verte, noix 14.50
Plate of assorted cheese and delicatessen, green salad, walnuts



Andouillette sauce moutarde à l'ancienne, frites 16.00
Chitterlings, old mustard sauce, french fries

Travers de porc sauce barbecue, frites 16.50
Ribs, barbecue sauce, french fries

Poulet fermier sauce coco curry, frites 17.00
Chicken coco curry sauce, french fries

Souris d'agneau confite, crème d'ail et amandes, frites 18.00
Lamb confit, garlic cream and almonds, french fries

Entrecôte, sauce champignons, frites, salade verte 19.50
Sirloin steak, mushroom sauce, french fries, green salad



Tagliatelles aux cèpes 13.50
Pasta, mushrooms sauce

Tagliatelles bolognaise ou carbonara 13.50
Pasta, bolognese or carbonara sauce

Omelette mixte jambon, champignons, fromage, salade verte 12.50
Ham, cheese and mushrooms omelette, green salad

Omelette garnie à la tartiflette, salade verte 13.50
omelette tartiflette style, green salad

Spécialités

Tartiflette, salade verte, jambon de pays	17.00
<i>Potatoes, melted reblochon cheese au gratin, lardons, green salad, smoked ham</i>	
Fondue de camembert pané, compotée d'oignons caramélisés, salade verte	15.00
<i>Camembert cheese fondue coated in breadcrumbs, caramelised onions chutney, green salad</i>	
Tartine savoyarde gratinée, salade verte	14.50
<i>pain complet, jambon blanc, tomates, reblochon</i>	
<i>Special toast, ham, tomatoes, reblochon cheese, green salad</i>	
Tartine du berger	14.50
<i>pain complet, tomates cerises, fromage de chèvre,, moutarde, huile d'olive</i>	
<i>Special toast, ham, tomatoes, reblochon cheese, green salad</i>	

Snack

Soupe de légumes, croûtons, fromage	7.50
<i>Vegetable soup, croutons and cheese</i>	
Saucisses frites	11.00
<i>sausages, french fries</i>	
Steack haché (150 g) frites	11.50
<i>minced beef, french fries</i>	
Assiette de frites	5.00
<i>French fries</i>	

Desserts

Tarte aux myrtilles	7.00
<i>Blueberry or lemon tart</i>	
Tarte citron meringuée	7.00
<i>Lemon tart</i>	
Tarte tatin au calvados	7.00
<i>Tatin tart and apple brandy</i>	
Crumble aux framboises	7.00
<i>Raspberry crumble</i>	
Mousse au chocolat, pépites de chocolat blanc	7.00
<i>Chocolate mousse</i>	
Moelleux au chocolat	7.00
<i>Chocolate cake</i>	
Tiramisu aux fruits rouges	7.00
<i>Red fruits tiramisu</i>	

Pour information, nos plats sont faits maison exceptés
Les pommes de terre que nous recevons épluchées et le moelleux au chocolat
Les plats "fait maison" sont élaborés sur place à partir de produits frais

Vins

Notre sélection de vins de "propriétaires récoltants" Savoie AOC

Rouge : Gamay, "Jongieux" 75 cl	16.50
Gamay, "Jongieux" 37.50 cl	11.50
Mondeuse, "Jongieux" 75 cl	17.50

Blanc : Roussette "Jongieux" 75 cl	17.00
Apremont, "P.Chapot" 75 cl	15.00

Rosé : Gamay "Jongieux" 75 cl	15.50
-------------------------------	-------

Bourgogne AOC, "Hautes Côtes de Beaune" 75 cl 22.00

Côtes du Rhône AOC, "Les Armoiries" 75 cl 16.00

Bordeaux AOC, "Saint-Emilion" 75 cl 25.00

Notre sélection de vins en pichet 25 cl / 50cl

Rouge : vin de table France 4.50/8.50

Blanc : vin de Savoie AOC 4.50/8.50

Rosé : IGP OC 4.50/8.50

Cépages à découvrir

Rouge : Saint-Joseph "les fagottes" Côte du Rhône AOC 75 cl 25.00

Blanc : Chignin Bergeron vin de savoie AOC 75 cl 23.00

Apéritifs

Pastis/Ricard 4 cl	2.90
Suze, Martini, Porto 4cl	3.20
Kir 12 cl	3.70
Whisky, Vodka, Gin 4 cl	6.50
Vin du jour, le verre 12 cl	3.50

Digestifs

Cognac, Calvados, Rhum,	5.50
Marc, Génépi, Poire	4 cl

Boissons chaudes

Café	2.00
Double café	3.60
Grand café au lait	3.80
Cappuccino	4.10
Chocolat	3.70
Chocolat chantilly	4.20

Irish coffee	8.00
Vin chaud maison	3.70
Grog (hot toody with rhum)	4.10

Notre sélection de thés Damman 3.00

Darjeeling, Thé vert à la menthe, Thé aux fruits rouges

Notre sélections d'infusions Damman 3.00

Verveine, Verveine menthe, Tisane du Berger

Bières

Bière pression Pelforth blonde	
Demi 25 cl	3.50
Monaco 25 cl	3.50
Sérieux 50 cl	6.50

Boissons fraîches

Coca, Coca light 25 cl	3.50
Coca, Coca light 50 cl	6.50
Cidre 33 cl	3.90
Orangina 25 cl	3.50
Jus de fruits 25 cl	3.50
Thé glacé pêche 25 cl	3.50
Schweppes 25 cl	3.50
Gini 25 cl	3.50
Perrier 33 cl	3.50
Lait froid + sirop	2.50
Sirop à l'eau 25 cl	2.00
Diabolo (limonade + sirop)	2.80
Limonade 25 cl	2.60

Eaux

Evian litre	4.50
Evian 50 cl	3.00
San Pellegrino litre	5.50
San Pellegrino 50 cl	4.00