



Le Garde Manger

cuisine traditionnelle  spécialités savoyardes

Nos entrées:

Le foie gras à la fève de tonka et chutney d'ananas 19,00€

Soupe à l'oignon et sa tartine de tomme de la Tarentaise 9,50€

Escargots de Bourgogne en persillade, légumes croquants 14,00€

Cuisses de grenouilles en persillade 14,00€

Planche du Garde manger 13,00€

(assortiment de charcuterie et fromages de nos montagnes)

La croûte Savoyarde 14,00€

(pain de campagne, crème de champignons des bois et jaune d'œuf miroir)

Nos salades gourmandes:

Salade savoyarde 14,50€

(salade, tomates cerises, tagliatelles de carottes, oignons rouges, dés de fromages au lait cru, jambon de pays, noix et croûtons)

Salade landaise 17,50€

(salade, tomates cerises, tagliatelles de carottes, oignons rouges, gésiers, foie gras, magret séché)

Salade de chèvre 15,50€

(salade, tomates cerises, tagliatelles de carottes, oignons rouges, toast de pain de campagne avec son crottin de chèvre, miel, noix)



Le Garde Manger

cuisine traditionnelle  spécialités savoyardes

Nos plats

Magret de canard

sauce miel et thym frais gratin de pomme de terre et petits légumes du moment 24,00€

Souris d'agneau confite

jus corsé, purée de patate douce et petits légumes du moment 23,00€

Tournedos de bœuf charolais (200 g)

servi avec gratin de pomme de terre et petits légumes 28,00€

Tournedos de bœuf charolais (200 g)

façon Rossini, servi avec gratin de pomme de terre et petits légumes 31,00€

Entrecôte de bœuf charolaise (300 g)

sauce marchand de vin servi avec frites maison et salade verte 23,00€

Les ravioles de Rouanne (label rouge)

à la crème de tome, tomates cerises confites et roquette 19,00€

Filet d'Omble chevalier

crèmeux de patate douce, velouté safrané à la citronnelle 24,00€

Nos burgers

Le classique 18,00€

(pain du boulanger, steak haché frais charolais, pancetta, sauce maison, cheddar et oignons rouges)

Le savoyard 22,00€

(pain du boulanger, steak haché frais charolais, raclette au lait cru, pancetta et oignons rouges)

Le Garde-manger 25,00€

(pain du boulanger, steak haché frais charolais, escalope de foie gras poêlée et crème de foie gras)

• Prix TTC service compris •



Le Garde Manger

cuisine traditionnelle  spécialités savoyardes

Menu enfant 12,00€

Petite tartiflette traditionnelle

ou

Steak haché façon bouchère servie avec frites maison

ou

Jambon blanc servie avec frites maison

—

Coupe de glace 1 boules au choix

ou

Faisselle

Menu Savoyard 23,00€

Soupe à l'oignon

ou

Petite salade savoyarde

—

Fondue aux trois fromages servie avec salade verte

ou

Tartiflette traditionnelle servie salade verte

—

Faisselle myrtilles

ou

Coupe de glaces 2 boules au choix

• Prix TTC service compris •



Le Garde Manger

cuisine traditionnelle  spécialités savoyardes

Nos spécialités fromagères:

Raclette au lait cru servie avec charcuterie savoyarde, pommes de terre et salade verte (min 2 pers) 24,50€

Fondue aux trois fromages (comté, emmental et beaufort) servie avec salade verte 19,50€

Fondue aux cèpes servie avec salade verte 21,50€

Fondue aux morilles servie avec salade verte 24,50€

Tartiflette traditionnelle servie avec salade verte 18,00€

Nos spécialités carnivores:

Pierrade de boeuf servie avec frites maison et son trio de sauces (min 2 pers) 25,50€

Pierrade mixte (boeuf et dinde) servie avec frites maison et son trio de sauces (min 2 pers) 22,50 €

Pierrade royale (boeuf, dinde, magret de canard) servie avec frites maison et son trio de sauces (min 2 pers) 27,50€

Assortiment de charcuterie savoyarde 6,50€

• Prix TTC service compris •



Le Garde Manger

cuisine traditionnelle  spécialités savoyardes

Nos coupes glacées

7,50€

Dame blanche

3 boules vanille, sauce chocolat et chantilly maison

Café liégeois

3 boules café, expresso, chantilly maison

Chocolat liégeois

3 boules chocolat, sauce chocolat et chantilly maison

Coupe du Garde manger

1 boules cassis, 1 boule myrtille, 1 boule fraise, coulis de myrtilles et chantilly maison

Poire belle Hélène

1 boule poire, 2 boules vanille, poire au sirop, sauce chocolat et chantilly maison

Coupe 1 boule

2,00€

Coupe 2 boules

3,50€

Coupe 3 boules

5,00€

Supplément sauce chocolat ou chantilly maison

1,50€

Parfums des glaces: vanille, chocolat, café, fraise, cassis, myrtille, citron vert, poire, pomme

Nos coupes alcoolisées

9,50€

La dijonnaise

2 boules cassis et crème de cassis

La williamine

2 boules poire, alcool de poire Williams

Le colonel

2 boules citron vert, vodka

La savoyarde

2 boules myrtilles, génépi

• Prix TTC service compris •





Le Garde Manger

cuisine traditionnelle  spécialités savoyardes

Menu du Garde Manger 36,00€

Cuisses de Grenouilles en persillade

ou

Petite salade landaise

—

Magret de canard sauce miel et thym

ou

Filet d'Omble chevalier velouté safrané à la citronnelle

—

Tarte citron meringuée

ou

Crème brûlée

ou

Assiette de Fromages

• Prix TTC service compris •



Le Garde Manger

cuisine traditionnelle  spécialités savoyardes

Nos desserts

<i>Moelleux au chocolat maison, crème anglaise au Get 27</i>	11,50€
<i>Tartelette myrtille maison</i>	10,50€
<i>Crème brûlée maison à la vanille Bourbon</i>	8,50€
<i>Tarte citron meringuée maison</i>	11,50€
<i>Carpaccio d'ananas frais, sirop léger et boule de sorbet citron</i>	10,50€
<i>Faisselle nature</i>	6,50€
<i>Faisselle aux myrtilles</i>	7,50€
<i>Assiette de fromages de nos montagnes</i>	12,00€
<i>Café gourmand</i>	12,50€
<i>Mignardises maison accompagnées d'une boisson chaude au choix</i>	
<i>Digestif gourmand</i>	17,50€
<i>Mignardises maison accompagnées d'un digestif au choix</i>	

• Prix TTC service compris •