

MENU DU JOUR • 18 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 33 € | ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT • 27 €
SUPPLÉMENT DE 4 € POUR LA PIÈCE DE BOEUF ET LE CAFÉ GOURMAND

APÉRITIF

Tartinables Houmous, tapenade...	12 €
Planche mixte Serrano, jambon, saucisson, Coppa, Reblochon, Comté	15 €
Planche tapas Maison Nuggets, stick de mozzarella, croustillant Reblochon	20 €
Bol de frites maison	5 €

ENTRÉES

Œuf parfait Crème de petits légumes de saison	12 €
Le Croq' du 540 Pain de campagne, béchamel, jambon de pays, Comté	12 €
Saint-Félicien rôti Salade verte, toast, sésame, noisettes	14 €

SALADES

	PETITES	GRANDES
Périgourdine Gésiers, magret fumé, tomates confites, croûtons, pignons de pin	9 €	17 €
Savoyarde Croustillant de Reblochon, tomates confites, jambon de pays	9 €	17 €

PLATS

Le steack à cheval Haché façon bouchère 180g, bacon, œuf de ferme au plat*	20 €
	Sup. Cheddar + 2 €
Escalope savoyarde Filet de poulet, jambon cru, sauce Reblochon*	21 €
Dos de cabillaud Crumble de noisettes*	23 €
Matouille Tome des Bauges, charcuterie, pommes de terre, salade verte	23 €
Pièce de boeuf Sauce poivre, cèpes, échalottes ou fromagère*	24 €

*GARNITURES légumes, salade verte, frites maison, gratin dauphinois

BURGERS MAISONS

Le poulet, pané aux corn-flakes	20 €
Pickles oignons rouges, cheddar, cornichons, sauce maison, frites maison	
Le boeuf, steack façon boucher	20 €
Pickles oignons rouges, cheddar, cornichons, sauce maison, frites maison	

DESSERTS

Assiette de fromages	7 €
Fromage blanc Sucre, crème ou coulis	6 €
Tarte du moment	8 €
Crème brûlée au goût du jour	8 €
Moelleux à la châtaigne, glace vanille	9 €
Café gourmand Seulement 9 pièces	12 €
Glace - 1 boule / 2 boules / 3 boules	2 € / 4 € / 5,50 €
Sorbets : Cassis Citron, Pêche de Vigne	Chantilly Maison + 1,50 €
Glaces : Vanille, Amarena, Pistache, Rhum-Raisin, Fraise, Menthe-Chocolat, Chocolat	

MENU ENFANT

Steack haché boucher ou Nuggets maison avec frites maison + Boule de glace	12 €
--	------