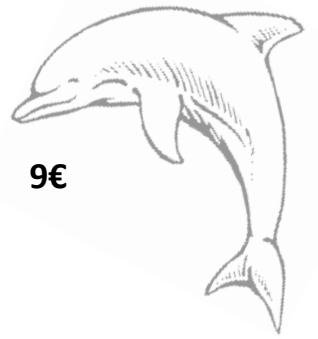


LA CARTE



Accompagnez votre apéritif d'une assiette de Friture (2/3 pers) 9€

Nos Assiettes Repas :

Assiette Végétarienne : 19€

Mozzarella Burratina au pesto rosso, Nougat de Chèvre Maison, Légumes confits, salade verte, tomates, noix, œuf dur et croûtons.

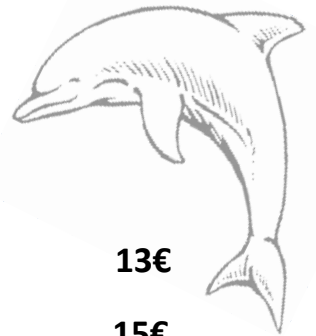
Assiette Dauphins : 22€

Foie gras de Canard Maison compotée de Figues, Tartare de bœuf préparé maison, Jambon de Serrano, salade verte, tomates, noix, œuf dur et croûtons.

Assiette du Nageur : 22€

4 Gambas flambées au pastis, Gravlax de Truite maison, Rilette de Poisson Maison, Légumes confits, salade verte, tomates, œuf dur et croûtons.

Le Coin du Pêcheur : (Accompagnés d'un féculent et Légumes)



Petite friture au Citron (Sans accompagnement) 13€

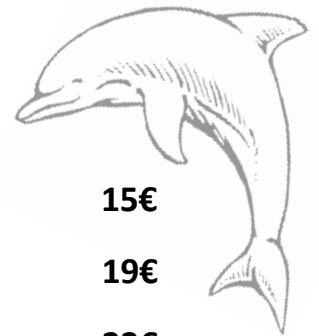
Filet de Lieu Noir snacké, sauce fruits de la passion 15€

Cuisses de Grenouilles à la Persillade 19€

Filet de Truite Saumonée de Savoie, Jus à l'ail des Ours 19€

Poêlée de Gambas flambées au pastis et persillées 21€

Le Coin du Boucher : (Accompagnés de frites et Légumes)



Suggestion Bouchère 15€

Tartare de Bœuf au couteau préparé Maison 19€

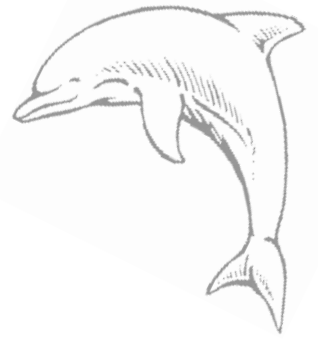
Souris d'agneau confite au four, jus au thym (350/400gr) 22€

Supplément : Portion de frites ou Légumes ou Salade (1 pers) 4€



Menu Promeneur

23 Euros



Rillette de Poisson Maison

Ou

Nougat de Chèvre Maison et Salade Fraîcheur

Petite Friture au Citron

Ou

Filet de Lieu Noir snacké, Sauce Fruits de la passion

Ou

Suggestion Bouchère

Fromage ou Dessert au Choix

Menu des Bambins (jusqu'à 12 ans)

10 Euros

Filet de Poulet pané et frites

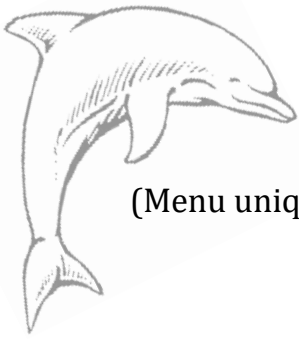
Ou

Petite Friture et frites

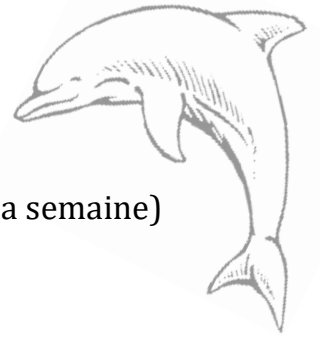
Ou

Jambon cru et frites

Fromage blanc ou 2 boules de glace ou glace bâtonnet.



Menu Dauphins



32 Euros

(Menu unique le Dimanche à Midi mais disponible tous les jours de la semaine)

Foie Gras de Canard maison,

Compotée de Fignes

Ou

Petite Friture au citron

Ou

Mozzarella Burratina,

Pesto Rosso et Mesclun

Ou

Gravlax de Truite de Savoie Maison

Cuisses de Grenouilles à la persillade

Ou

Souris d'Agneau confite au four, Jus au Thym (+2€)

Ou

Filet de Truite Saumonée de Savoie, Jus Ail des Ours

Ou

Poêlée de Gambas flambées au Pastis et persillées

Fromage

Ou

Dessert au Choix

* Supplément Fromage et dessert +4€

Menu du Dimanche

32 Euros (Avril à Septembre)

Foie Gras de Canard Maison, Compotée de Figues

Ou

Petite Friture au Citron

Ou

Mougat de Chèvre Maison, salade fraîcheur

Ou

Mozzarella Burratina, Pesto Rosso

Cuisses de Grenouilles à la persillade

Ou

Souris d'Agneau confite, Jus au Thym (+2€)

Ou

Filet de Truite Saumonée de Savoie, Jus Ail des

Ours

Ou

Poêlée de Gambas flambées au Pastis

et Persillées

Fromage Blanc ou Sec

Ou

Dessert au Choix

Menu Enfant : 10€

Poulet pané ou friture ou Jambon cru frites.

Glace ou Fromage blanc