



## Spécialités Régionales

Une délicieuse cuisine savoyarde où se mêlent saveurs traditionnelles et produits de terroir, avec des spécialités fromagères et la charcuterie sélectionnée par nos soins.

### Nos Fondues Savoyardes

Laissez-vous tenter par nos Fondues, 100% Fromage de Savoie au lait cru, servies avec Salade Verte de Saison  
..... **Même pour une Personne**



#### La « Tradition »

Alliance de Fromages d'Appellation d'Origine Protégée Beaufort, Emmental, Abondance et Cœur de Savoie Fondus dans du Vin Blanc de Savoie

20,00 €

#### La « Tradition » aux Cèpes

C'est une Fondue particulièrement Savoureuse...

24,50 €

#### Petite Planche de Charcuterie Fine

10,00 €

#### Grande Planche de Charcuterie Fine

20,00 €

### Nos Diots Fumés de Savoie au Vin Rouge,

Frites de Polenta

18,00 €

### Notre Raclette, Un Vrai Régal

Minimum 2 personnes (En Intérieur)



#### Raclette BREZAIN en demi-lune

Raclette Fumée au Feu de Bois de Hêtre et Genièvre, qui à la cuisson vous donnera un gout très fin et subtil. Charcuterie Tradition, Condiments, Pommes de Terre et salade

32,00 €



L' A U B E R G E  
Des  
*Bruyères*

## En Entrée



<i>Pâté Croûte de Volailles à la Moutarde</i> <i>Ses Pickles</i>	10,00 €
<i>Feuilleté de Ris de Veau aux Champignons</i> <i>Sauce Forestière</i>	16,00 €
<i>Carpaccio de Saint-Jacques et Saumon Fumé</i> <i>Marinés à l'Huile de Citronnelle</i>	18,00 €
<i>Petite Planche de Charcuterie</i>	10,00 €
<i>Grande Planche de Charcuterie</i> <i>Notre Sélection de Charcuterie affinée, Finement Tranchée</i> <i>et ses Condiments</i>	20,00 €
<i>Notre Foie Gras des « Bruyères »</i> <i>Poché Entier au Monbazillac</i> <i>Sel de Guérande, Poivre de Séchouan, Chutney du Chef et Toasts Grillés</i>	25,00 €

## Nos Salades



	<i>Petite</i>	<i>Grande</i>
<i>Salade des Alpagnes</i> <i>Salade, Reblochon Fermier Fondant sur Toasts,</i> <i>Jambon Cru de Pays, Tomates Confites et Noix</i>	12,00 €	18,50 €
<i>Salade Fermière</i> <i>Sur un Dôme de Verdure, Aiguillettes de Poulet Corn Flakes</i> <i>Ecaillés de Parmesan, Olives Noires et Tomates Confites</i>	12,00 €	18,50 €
<i>Salade Campagnarde</i> <i>Sur un Champ de Vert Pâturage, Rondelles de</i> <i>Diot de Savoie Fumés, Pomme de Terre Tiède, Noix,</i> <i>et Pomme Gala</i>	12,00 €	18,50 €
<i>Salade Atlantique</i> <i>Sur un Lit de Salade Mêlée, Noix de Saint Jacques,</i> <i>Grosses Crevettes Roses, Saumon Fumé</i>	15,50 €	22,50 €
<i>Salade Gourmande</i> <i>Sur un Dôme de Verdure, Haricots Verts, Tomates Confites,</i> <i>Foie gras, Gésiers Confits, Magret Fumé, Pignons de Pins</i>	17,00 €	23,50 €



# Des Bruyères

## Nos Poissons



*Selon Arrivage et Saison*

### *Ballotine de Cabillaud*

*Cuisson Basse Température  
Beurre Nantais Blanc*

26,00 €

### *Filet de Saint-Pierre*

*Son Beurre Safranée*

28,00 €

### *Poêlée Saint-Jacques et Gambas*

*Flambées au Cognac  
Sauce Crustacé  
Tagliatelles Fraîches*

32,00 €

### **CUISSES DE GRENOUILLES**

*En persillade,  
Frites et Salade de Saison*

30,00 €





# Nos Viandes

Origine France, Allemagne ou Ecosse

**Burger « Angus » façon « Bruyères »** 25,00 €

*Simplement Délicieux,  
Pain aux Céréales, Steak Haché de Bœuf Angus,  
Bacon, Raclette, Oignons Crispy,  
Galette de Pomme de Terre,  
Sauce Burger,  
Servi avec Frites et petite Salade de Saison*

**Paleron de Veau Confit** 26,00 €

*Sauce Mondeuse*

**Magret d'Oie Poêlé** 28,00 €

*250 Grammes  
Sauce Orange*

**Potence Bouchère** 29,00 €



*Belle Brochette « Mixed Grill » 400G de Viande  
Assortie de Frites sur un Lit de Salade Mêlée  
(Bœuf, Dindon Fumé, Magret, Poitrine Fumée, aux deux Sauces,  
Béarnaise et Mondeuse)*

**Filet de Bœuf Grillé** 32,00 €

*Environ 230 grammes  
Sauce Morilles ou Sauce Mondeuse ou Béarnaise*

**Notre Tartare Gargantua** 27,00 €

*Exceptionnel (Minimum 300g)  
100% Pur Bœuf, Haché et Préparé minute à votre Goût  
Servi Frites et Salade de Saison*

**Tartare César** 28,00 €

*Notre Gargantua poêlé « Aller - Retour »*

# Midi Express



Uniquement le Midi, Sauf Samedi, Dimanche et Jours fériés

## Plat du Jour



Fromage Frais de Campagne en Faisselle

Nature ou Herbes Fines ou Crème Fraîche ou Coulis Fruits Rouges

ou

Glace ou Sorbet 2 Boules au Choix

ou

Dessert du Jour

Plat du Jour

16,00 €

Plat du Jour + Dessert

20,00 €

## Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans



Petit Burger ou Croustillants de Poulet ou Fish and Chips

Frites ou Riz ou Légumes



Push Up Haribo ou Glace 2 Boules

ou Fromage Blanc (Nature ou Coulis de Fruits Rouges)

12,50 €uros

## Les Fromages des 4 Coins de Savoie & d'Ailleurs

Assiette du Fromager

10,00 €

Fromage Blanc en Faisselle

Aux Herbes Fines, Au Coulis de Fruits rouges

5,00 €

Au Choix : Nature, A la Crème Fraîche,

Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement dues au marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut momentanément. L'établissement décline toute responsabilité en cas de perte, vol ou échange d'effets personnels ou de vêtements, même si, par délicatesse et pour votre confort, le personnel vous a aidé à les déposer. Dans tous les cas, ceux-ci restent sous votre seule responsabilité et surveillance.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

# Menu Séduction



## *Pâté en Croute Poulet Moutarde*

*Ses Pickels*

*ou*

## *Salade des Alpaves*

*Salade, Reblochon Fermier Fondant sur Toasts, Jambon Cru de Pays,  
Tomates Confites et Noix*



## *Dos de Cabillaud Rôti*

*Au Beurre Nantais Blanc*

*ou*

## *Paleron de Veau Confit*

*Sauce Vigneronne*



## *Duo de Fromages Affinés*

*ou*

## *Fromage Blanc Faisselle*

*Crème ou Coulis*

*ou*

## *Vacherin Glacé Revisité à notre Façon*

*Sur Coulis de Fruits Rouges*

*ou*

## *Tiramisu Café*

*Entrée + Plat*

33,00 €

*Plat + Dessert du menu*

33,00 €

*Entrée + Plat + Dessert du menu*

38,00 €



# Menu Plaisir



*Foie Gras des Bruyères, Parfumé au Monbazillac,  
Sel de Guérande et Poivre de Séchouan*

*ou*

*Carpaccio de Saint Jacques et Saumon Fumé  
Marinés à l'Huile de Citronnelle*



*Filet de Saint Pierre Poêlé*

*Sauce Safranée*

*ou*

*Filet de Bœuf*

*Sauce Morilles*



*Assiette du Fromager*

*Notre Trilogie de Fromages Affinés*

*ou*

*Tous « Nos Desserts »*

*ou*

*Toutes « Nos Coupes Glacées »*

*Supplément 3,00 €*

*ou*

*Café ou Thé Gourmand*



*52,00 euros*





## Nos Desserts



<b>Crème Brulée</b> <i>A la Vanille Bourbon</i>	7,50 €
<b>Cœur Coulant au Chocolat</b> <i>Moelleux Fondant</i>	9,00 €
<b>Tiramisu Café</b>	9,00 €
<b>Vacherin Glacé Revisité à notre Façon</b> <i>Sur son Coulis de fruits Rouges</i>	9,00 €
<b>Tarte Tatin Tiède</b> <i>Et sa Boule de Glace Caramel Beurre Salé</i>	9,00 €
<b>Brochette de Fruits Frais Sauce Chocolat</b> <i>(Pomme, Poire, Ananas, Banane, Kiwi, Raisin Globe Rosé)</i>	9,00 €
<b>Gourmandise du Jour</b> <i>Sauce Chocolat Et sa Boule de Glace Rhum-Raisin</i>	9,00 €
<b>Profiteroles au Chocolat</b> <i>Son chocolat Chaud, sa Glace Vanille de Madagascar</i>	10,00 €

### Café ou Thé Gourmand

Accompagné d'un assortiment

Pâtisseries et Mignardises

**Que du Plaisir !!!**

10,00 €





# La Sensualité de Nos Glaces



## Retrouvez tous nos Parfums

<i>Crèmes Glacées</i>		<i>Sorbets Plein Fruits</i>	
Café	Noix de Coco	Ananas	Framboise
Chocolat Noir	Pistache	Cerise	Fruit de la Passion
Génépi	Rhum Raisin	Citron Jaune	Mangue
Menthe Chocolat	Vanille de Madagascar	Fraise	Orange
Caramel Beurre Salé			Pamplemousse



## Selon vos Désirs

<i>Coupe 1 Boule, biscuit</i> .....	3,00 €
<i>Coupe 2 Boules, biscuit</i> .....	6,00 €
<i>Coupe 3 Boules, biscuit</i> .....	9,00 €
<i>Supplément Chantilly</i> .....	2,00 €
<i>Supplément Chocolat</i> .....	2,00 €

## Nos Classiques

11,00 €

**Belle Dame** Glace Vanille, Meringue, Chocolat Chaud, Biscuit, Chantilly

**Café Liégeois** Glace Café, Café, Biscuit, Chantilly

**Chocolat Liégeois** Glace Chocolat, Chocolat Chaud, Biscuit, Chantilly



## *Nos Créations*

11,50 €

**Colorado** Glace Rhum-Raisins, Café, Sauce Café, Amandes effilées, Biscuit, Chantilly

**Bounty** Glace Noix de Coco, Chocolat, Chocolat Chaud, Coco râpée, Biscuit, Chantilly



## *Nos Originales*

11,50 €

**Exotic** Glace Passion, Mangue, Ananas, Coulis de Fruits Exotiques, Biscuit, Chantilly

## *Nos Exotiques*

11,50 €

**Tutti Frutti** Glace Fraise, Framboise, Cerise, Coulis de Fruits Rouges, Biscuit, Chantilly

**Galapagos** Glace Rhum-Raisins, Coco, Passion, Meringue, Chocolat Chaud, Biscuit, Chantilly



## *Nos Fantaisies Alcoolisées (4cl)*

15,00 €

**Colonel** Glace Citron, Vodka

**Iceberg** Glace Menthe, Get 27

**Impérial** Glace Orange, Liqueur de Mandarine

**Mont Blanc** Glace Génépi, Liqueur Génépi

