

Une envie de vous ramener à vos souvenirs d'enfance, à ces dimanches midi chez les grands-parents, autour d'une blanquette de veau qui mijote doucement depuis le matin.

La table débordait de plats généreux, les portions toujours trop grandes, et les anecdotes fusaiient entre deux éclats de rire.

Les desserts faits maison arrivaient en dernier, impossibles à refuser, tandis que la nappe à carreaux rouges s'emplissait de verres qui tintaient et retentissaient dans la pièce.

Parce que le parrain c'est avant tout une histoire de famille, où personne ne reste sur sa faim.

## À partager ... ou pas !

PLANCHE MIXTE ..... petite - 14 € • grande - 20 €  
Jambon Serrano, Mortadelle, Jambon à la Truffe, Spianata, Abondance,  
Tomme de Savoie et Saint-Marcellin

ACCRAS VÉGÉTARIENS MAISON ..... 9 €

TRIO D'ŒUFS MAYONNAISE ..... 10 €  
Mayonnaise à l'ail noir, au tartare et épicée

CARPACCIO DE TRUITE ..... 16 €  
Huile d'olive citron, chips de pané et pikles d'oignon rouge

COMME UN TATAKI DE BOEUF ..... 16 €  
Sauce chimichuri

SALADE FORESTIÈRE ..... 14 €  
Assortiment de champignons, Saint Marcellin pané,  
oignons, lardons et marrons

SOUPE DU MOMENT ..... petite - 18 € • grande - 20 €  
Accompagné de salade

Prix nets et service compris

# *Plats*

## *Pour les solitaires*

PÂTES À L'ÉFFILOCHÉ DE BŒUF .....	22 €
Jus façon bourguignon	
PÂTES VÉGÉTARIENNES .....	20 €
Varie selon les goûts du Chef	
AUMONIÈRE DE SAUMON .....	24 €
Filet de saumon et sa julienne de légumes	

## *Pour les associés... ou pas*

BLANQUETTE DE VEAU TRADITIONNELLE .....	26 €
Veau fondant, riz et légumes de saison	
POT AU FEU .....	26 €
Bœuf braisé, bouillon aromatique, légumes et pommes de terre	
CÔTELETTES D'AGNEAU BERBÈRE .....	30 €
Agneau grillé, légumes mijotés aux épices et semoule	
FAUX FILET environ 250g .....	30 €
Accompagnement et sauce au choix	
ASSORTIMENT DE VIANDES GRILLÉES .....	35 €/pers
minimum 2 pers.	
Côtelette d'agneau, faux-filet, saucisse italienne, poulet mariné avec un accompagnement et une sauce au choix	

Prix nets et service compris

## *Pour les montagnards*

FONDUE SAVOYARDE <small>min 2 pers</small>	29 €/pers
Charcuterie et salade	
FONDUE SAVOYARDE AUX CÈPES <small>min 2 pers</small>	32 €/pers
Charcuterie et salade	
FONDUE BOURGUIGONNE <small>min 2 pers</small>	35 €/pers
Frites, salade et trois sauces au choix	

## *Accompagnements*

FRITES	6 €
LÉGUMES AUX ÉPICES	6 €
GRATIN DAUPHINOIS	7 €

## *Sauces*

**supplément +2,50€**

SAUCE AU POIVRE	SAUCE TARTARE
SAUCE BLEU	MAYONNAISE ÉPICÉE
SAUCE MORILLE	MAYONNAISE À L'AIL NOIR

# *Pour les p'tits malins*

SIROP



COQUILLETTES CRÈME ET JAMBON  
OU  
POULET ET FRITES



MOUSSE AU CHOCOLAT  
OU  
1 BOULE DE GLACE

*Chocolat, Vanille, Fraise, Barbe à papa*

• 20€ •

## *Desserts*

ASSIETTE DE FROMAGES ..... 12 €  
*Saint Marcellin, Abondance et Tomme de Savoie*

TRIO DE P'TITS CHOUX ..... 12 €  
*Crème diplomate : chocolat, caramel, vanille*

TRIO DE PANNA COTTA ..... 10 €  
*Caramel, fruits rouge, mangue/passion*

MOUSSE AU CHOCOLAT ..... 11 €  
*Façon grand-mère*

CRÈME BRÛLÉE ..... 11 €

COUPE GÉNÉPI ..... 12 €

GLACES ..... 3 €  
*Chocolat, Vanille, Café, Fraise, Barbe à papa, Génépi, Noix de Coco*

*Prix nets et service compris*