

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 fusaient 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 pickles d'oignon rouge

COMME UN TATAKI DE BŒUF ..... 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

# Plats

## Pour les solitaires

PÂTES À L'ÉFFILOCHÉ DE BŒUF ..... 22 €  
Jus façon bourguignon

PÂTES VÉGÉTARIENNES ..... 20 €  
Varie selon les goûts du Chef

AUMONIERE DE SAUMON ..... 24 €  
Filet de saumon et sa julienne de légumes

## Pour les associées... 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

## *Pour les montagnards*

FONDUE SAVOYARDE min 2 pers ..... 29 €/pers

Charcuterie et salade

FONDUE SAVOYARDE AUX CÈPES min 2 pers ..... 32 €/pers

Charcuterie et salade

FONDUE BOURGUIGONNE min 2 pers ..... 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 BLEU

SAUCE MORILLE

SAUCE TARTARE

MAYONNAISE ÉPICÉE

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 Marcelin, Abondance et Tomme de Savoie	
TRIO DE P'TITS CHOUX .....	12 €
Crème diplomate : chocolat, caramel, vanille	
TRIO DE PANA 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