

SOIR

• SALADES •

• VÉGÉ 17€

Salade composée, falafels, tzatziki, beaufort, pommes, herbes fraîches

• POISSONS 18€

Salade composée, gravlax de truite, radis noir, suprêmes d'agrumes, tzatziki, vinaigrette aux agrumes

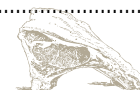
• MONTAGNARDE 19€

Salade composée, reblochon pané, jambon cru de Savoie, pommes de terres



• ENTRÉES •

- Œuf mollet pané, crème de champignons, chips de jambon 14€
- Gravlax de truite, tzatziki à l'aneth, pickles de graines de moutarde, salade de salicorne 15€
- Foie gras maison, chutney d'oignons, brioche toastée 16€
- Mix terre & rivière (foie gras + gravlax de truite) à partager ou pas 18.50€



• PLATS •

- Risotto truffé aux pleurotes, noisettes, herbes fraîches, émulsion au basilic 22€
- Travers de porc confits, purée de carottes et champignons et grenailles 24.50€
- Pièce du boucher 250gr, purée de carottes, grenailles, champignons et sauce au poivre vert 25€
- Mi-cuit de truite, purée de carotte, salade fenouil et salicornes, sauce chimichurri 26€
- 1/2 magret de canard, sauce poivre vert, purée de patates douces fumée 28.50€
et champignons

• BURGERS •

ACCOMPAGNÉS DE FRITES FRAÎCHES ET DE SALADE

- **Cheeseburger** (crudités, steak haché, cheddar, sauce burger) 16.50€
- **Veggy** (crudités, falafel, tzatziki, cheddar, pickles) 16.50€
- **Chicken** (crudités, tenders de poulet, cheddar, tzatziki, pickles) 17.50€
- **Pulled pork** (crudités, pulled pork (effiloché de porc), cheddar, sauce burger) 18.50€
- **Savoyard** (crudités, steak haché, raclette, lard grillé, sauce reblochon) 19.50€



PAIN
ARTISANAL

DOUBLE
BURGER +5€

SUPP
CHEDDAR 1€

SUPP REBLOCHON
PANÉ +3€



• SPÉCIALITÉS SAVOYARDES •

(SELON DISPONIBILITÉ)

• **FONDUE DE L'ÉTOILE 19€ (2 pers mini)**
avec st Marcellin & st Félicien, pommes de terre vapeur
et salade verte

• BOÎTE CHAUDE RÔTIE AU FOUR

pommes de terre vapeur et salade verte :

(≈ 10min de cuisson minimum)

- Nature 21€
- Vin blanc 22€
- Génépi 23€

• RACLETTE AU LAIT CRU DE SAVOIE

24.50€ (250gr) /pers (2 pers mini)

pommes de terre vapeur, salade verte et charcuterie artisanale

• TARTIFLETTE DE L'ÉTOILE 20€

Notre revisite de ce plat incontournable
des vacances à la montagne

SUPPLÉMENT
CHARCUTERIE
ARTISANALE
+7.5€

• MENU DES PETITES ÉTOILES •

(10ans maximum)

12€

1 sirop+ 1 plat+ 1 dessert

1 sirop aux choix

+

pâtes au choix / jambon frites /
nuggets & frites

+

1 boule de glace / 1 gaufre au sucre



• DESSERTS •

- Barre glacée façon "Bounty" sauce chocolat et sorbet coco 8.5€
- Crumble pommes cannelle, glace vanille amandes grillées 9€
- Moelleux au chocolat, glace vanille, chantilly 9.5€
- Tiramisus spéculos & caramel beurre salé 10€
- Brioche façon "pain perdu", caramel beurre salé, chantilly, glace vanille 11€

Menu des GAUFRES et des GLACES également disponible

