

Les Viandes

Carpaccio de Bœuf garnis de toasts de frites	16,00 €
Tartare de Bœuf Maison garnis de toasts et frites	17,00 €
Beef Burger du Jaurès , haché minutes, pommes frites et salade verte.....	18,00 €
Pavé de Rumsteck , légumes et frites.....	18,50 €
Escalope de Poulet à la Savoyarde (jambon, reblochon), tagliatelles	18,50 €
Magret de Canard au miel et moutarde à l'ancienne, gratin dauphinois	21,00 €
Entrecôte poêlée , légumes et frites	21,00 €
Filet de Bœuf , gratin dauphinois, tomate Provençale	28,50 €
Souris d'Agneau au Romarin , pommes de terre grenailles.....	23,00 €

Sauce aux choix: beurre maître d'hôtel, roquefort, poivre , girofle (sup 4€) et béarnaise

Nos viandes son d'origine de l'Union Européenne.

Les Spécialités (min 2 pers.)

Braserade ou Pierrade de Bœuf Bœuf 300gr/pers.....	24,00 €
Braserade ou Pierrade Royale Bœuf, dinde, canard 300gr/pers.....	26,00 €
Fondue Chinoise	24,00 €
Lamelle de Viande, cuites dans un bouillon de poulet avec des champignons noirs , carottes et vermicelles de Riz	
Fondue Bourguignonne	24,00 €
morceaux de bœuf cuits à l'huile chaude	
Fondue Bressane	24,00 €
morceaux de blanc de dinde trempés dans du jaune d'œuf, de la chapelure, et cuits dans l'huile	
Fondue Vigneronne	24,00 €
morceaux de bœuf cuits dans un bouillon de vin, lardons et petits oignons	

Le supplément de viande 6€ les 150gr.

Toutes les spécialités sont servis avec une salade et de garniture aux choix ,frites , gratin dauphinois, ou Riz

Les Plats aux Fromages

Fondue Savoyarde aux trois fromages (min. 2 pers.) Comté, Emmental, Beaufort	16,00 €
Fondue Savoyarde aux Cèpes (min 2 pers.).....	18,00 €
Tartiflette (pomme de terre, reblochon, crème, lardon, oignons).....	16,00 €
Boite de Mont d'Or , pomme de terre, charcuterie (15minutes d'attente).....	24,00 €
Raclette (min 2pers.) servis avec pdt chaude, assiette de charcuterie ,salade verte	22,00 €
Assiette de Charcuterie en accompagnement	9,00 €
Changement de viande séché à la place de charcuterie (sup 4€)	