



# SUGGESTIONS SAVOYARDES

## *Entrées*

<b>SOUPE AU LAIT DE GRAND-MAMAN &amp; SA TARTINE GRILLÉE</b>	8.00€
<b>TARTE FEUILLETÉE AUX OIGNONS PETITE SALADE AUX LARDONS &amp; POIRES</b>	12.00€
<b>REBLOCHON FONDU &amp; SES MOUILLETES DE PAIN GRIS AU JAMBON ET GRUYÈRE</b>	15.00€
<b>PLANCHE SAVOYARDE</b>	16.00€

## *Plats*

<b>TARTIFLETTE MAISON &amp; SALADE MIXTE</b>	20.00€
<b>FONDUE SAVOYARDE (MIN. 2 COUVERTS) SERVIE AVEC DE LA CHARCUTERIE &amp; UNE SALADE MIXTE</b>	24.00€
<b>FONDUE TOMATE &amp; BASILIC (MIN. 2 COUVERTS) SERVIE AVEC DE LA CHARCUTERIE &amp; UNE SALADE MIXTE</b>	24.00€
<b>NAVARIN D'AGNEAU AUX PETITS LÉGUMES</b>	24.00€
<b>CÔTES DE BICHE AUX PLEUROTÉS DEMI POMME DE TERRE AU COMTÉ</b>	34.00€

## *Dessert*

<b>TARTE BOURDALOUE TARTE AUX POIRES   AMANDES &amp; ÉPICES</b>	8.00€
---	-------

# MENU SAVOYARD

31€/PERS.

**SOUPE AU LAIT DE GRAND-MAMAN  
& SA TARTINE GRILLÉE**



**TARTIFLETTE MAISON  
& SALADE MIXTE**



**APFELSTRÜDEL  
& CRÈME ANGLAISE**

## *Suggestions de vin*

### VIN ROUGE

---



**I MURI**  
VIGNETI DEL SALENTO  
NEGROAMARO 2020  
PUGLIA, ITALIE

VERRE:	6.00€
1/4 L:	10.50€
1/2 L:	18.50€
BOUTEILLE:	27.00€

### VIN BLANC

---



**FAMILLE PERRIN**  
RÉSERVE BLANC  
CÔTE DU RHÔNE 2020  
FRANCE

VERRE:	6.50€
1/4 L:	11.50€
1/2 L:	20.00€
BOUTEILLE:	29.00€