

# SUGGESTIONS

## SAVOYARDES

### Entrées

<b>SOUPE A L'OIGNON</b> & PAIN GRATINE AU COMTE	10.00€
<b>DUO DE TERRINE</b> CONFIT DE FIGUES AUX AIRELLES	18.00€
<b>SALADE MONTAGNARDE</b> CHEVRE ET JAMBON FORET NOIRE	18.00€
<b>VACHERIN MONT D'OR FONDU</b> PAIN TOASTE & SALADE VERTE	19.00€

### Plats

<b>TARTIFLETTE MAISON</b> & SALADE MIXTE	23.00€
<b>FONDUE SAVOYARDE (MIN. 2 COUVERTS)</b> SERVIE AVEC DE LA CHARCUTERIE DES ALPAGES & UNE SALADE MIXTE	26.00€
<b>FONDUE TOMATE &amp; BASILIC (MIN. 2 COUVERTS)</b> SERVIE AVEC DE LA CHARCUTERIE DES ALPAGES & UNE SALADE MIXTE	26.00€
<b>SCHNITZEL (ESCALOPE DE PORC PANEE)</b> & SAUCE ARCHIDUC, SALADE, POMMES FRITES	23.00€
<b>CIVET DE BICHE, POMMES AUX AIRELLES</b> & CROQUETTES DE POMMES DE TERRE MAISON	26.00€

Dessert

APFELSTRUDEL & GLACE VANILLE

8.00€

# MENU SAVOYARD

36€/PERS.

SOUPE A L'OIGNON  
& PAIN GRATINE AU COMTE

TARTIFLETTE MAISON  
& SALADE MIXTE

APFELSTRUDEL  
& GLACE VANILLE

Suggestions de vin

VIN ROUGE

---

MARIANA  
HERADO DO ROCIM  
ALENTEJO 2023  
PORTUGAL

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

## VIN BLANC

---



**MAFARICO**  
**DOURO MALVASIA 2021**  
**PORTUGAL**

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