

Menu Beau Rivage

23,50 €

Bruschetta au Beaufort et Jambon Cru sur Lit de Salade Verte

ou

Salade Fraîcheur

(Salade verte, tomates, fruits, légumes de saison)

ou

Mousseline de Brochet Maison aux Petits Légumes, Crème Citronnée et Ciboulette

Truite Fraiche Façon Beau Rivage

(Amandes, câpres et citron)

ou

Petite Friture d'Éperlan et ses Pommes Frites

ou

Wok de Volaille aux Légumes Croquants Sauce au Soja

Dessert Maison

Crème brûlée ou Île flottante ou Vacherin glacé

□□□□

Menu Gourmand

29,50 €

Salade Gourmande

(Salade verte, Magret fumé, toast de foie gras et Noix)

ou

Petite Friture d'Éperlan

ou

Carpaccio de Lavaret Mariné aux Légumes du Moment Moutarde à l'ancienne

ou

Terrine de Canard Maison au Poivre Vert

Souris d'Agneau Confite au Romarin et ses Petits Légumes

ou

Filet de Lavaret Doré sur Peau, Huile Vierge aux Agrumes

ou

Petite Friture d'Éperlan et Pommes Frites

ou

Brochette d'onglet sauce au poivre

Dessert aux Choix

(Supplément de 4€ pour le café gourmand)

Viande Origine UE
France et Nouvelle Zélande
Prix TTC Service Compris

Menu Enfant 10,50€

Nuggets de Volaille
Ou
Steak Hache Avec frites

Dessert

Notre Carte

Nos Entrées

Mille Feuille de Saumon Fumé Guacamole et Pesto au basilic	15 ,50 €
Mousseline de Brochet Maison aux petits légumes, crème citronnée et ciboulette	14,00 €
Carpaccio de Lavaret mariné aux légumes du moment moutarde à l'ancienne	15,00 €
Foie gras Maison, compotée de Figues et ses Toasts	19,50 €
Bruchetta au Beaufort et Jambon Cru sur Lit de salade Verte	14,00 €
Terrine de canard Maison au poivre vert	16,00 €
Carpaccio de Bœuf au Parmesan et Mêlée de Salade.	14,00 €

Nos salades

Salade Gourmande (Salade, tomate, magrets fumés, foie gras maison et noix)	18,00 €
Aumônière de Saint Marcellin ST Marcellin, miel, piment d'Espelette, effiloché de jambon cru de Savoie	15,50 €
Salade Fraîcheur Salade verte, tomates, fruits et légumes de saison	14,50 €
Salade de chèvre Chaud au Miel et Herbes de Provence	15,50 €
Salade Beau Rivage Saumon fumé, lavaret mariné, St Jacques et écrevisses	18,00 €

Nos Viandes

Filet de Boeuf Grillé ou Sauce poivre	22,00 €
Filet de Boeuf Sauce Morilles	24,50 €
Médailon de Veau Sauce aux Morilles	24,50 €
Wok de volaille aux légumes croquants et soja	14,50 €
Souris d'Agneau confite au Romarin et ses petits légumes	18,50 €
Brochette d'Onglet sauce au poivre	17,00 €

Nos Poissons

Cuisses de Grenouilles en persillade, pommes frites et salade verte	25,50 €
Filet de lavaret du lac du Bourget doré sur peau Huile vierge aux agrumes	22,00 €
Filets de Perches Meunières, pommes Frites et Salade Verte	19,50 €
Pavé de sandre à la crème d'écrevisses	21,50 €
Truite Fraiche Façon Beau Rivage (amandes, câpres, citron)	19,00 €

Nos Spécialités

Boite Chaude Petit Moeleux du Revard , Pommes de terre, salade et Charcuterie	23,00 €
Gratin de Ravioles aux Cèpes et Salade verte	16,50 €
Hamburger Savoyard avec Salade verte et pommes frites (Steak, lard fumé, oignons et reblochon)	17,00 €
Fondue Savoyarde Salade verte et charcuterie par personne	24,00 €

Tous nos plats sont accompagnés d'un féculent et d'un légume

Viande Origine UE, France et Nouvelle Zélande
Prix TTC Service Compris

Notre Carte des fromages et des desserts

Nos fromages

Assortiment de fromage sec	7,00 €
Fromage blanc en faisselle à la crème ou coulis de fruit rouge	5,50 €

Nos desserts Maison

Tarte au citron meringuée	7,00 €
Tarte aux Myrtilles	7,00 €
Tiramisu	6,50 €
Parfait glacé des Pères Chartreux	6,50 €
Salade de fruits frais	6,50 €
Crème brûlée	6,50 €
Vacherin glacé	6,50 €
Îles flottante	6,50 €
Dessert du jour	6,50 €
Café gourmand	8,50 €