



## ***Les Entrées***

Escargots de Bourgogne	..... Les 6	9,00 €
	..... Les 12	17,00 €
Terrine de foie gras maison	.....	21,00 €
Accompagné de la brioche du pâtissier		
Assiette Savoyarde	.....	15,00 €
Assortiment de charcuteries et fromages régionaux		
Ardoise nordique	.....	18,00 €
Crevettes, saumon fumé, toasts et sauce cocktail		
Os à moelle gratiné	.....	8,00 €

## ***Les Salades***

Salade de chèvre chaud	..... Petite	8,00 €
Salade, tomates, Toasts chèvre fondu, maïs	..... Grande	15,00 €
Salade Savoyarde	..... Petite	8,00 €
Salade, tomates, reblochons panés, Beaufort	..... Grande	15,00 €
Salade Nordique	..... Petite	9,00 €
Salade, tomates, Saumon fumé, crevettes, asperge	..... Grande	17,00 €
Salade Paysanne	..... Petite	8,50 €
Salade, tomate, Beaufort, croutons, œuf poché	..... Grande	16,00 €



## ***Les Poissons***

Pavé de saumon à l'oseille .....	18,00 €
Pavé de thon sauce vierge .....	19,00 €
Fish and chips .....	15,00 €
Aïoli façon Auberge .....	20,00 €
Cabillaud, crevettes, légumes vapeurs et sauce Aïoli	

## ***Les Spécialités***

Tartiflette maison .....	17,00 €
Servie avec de la salade verte	
Croziflette maison .....	18,00 €
Servie avec de la salade verte	
Boite chaude .....	19,00 €
Servie avec de la salade verte et assortiment de charcuteries	
Raclette au 3 fromages .....	22,00 €
Servie avec pommes de terre, salade verte et assortiment de charcuteries	
Fondue Savoyarde .....	20,00 €
Servie avec de la salade verte et assortiment de charcuteries	



## ***Les viandes***

Bavette de bœuf .....	14,50 €	
Sauce échalotes – Frites maison		
Pavé de bœuf 200 gr .....	19,00 €	
Sauce poivre – gratin Dauphinois		
Entrecôte 250 gr .....	21,00 €	
Beurre maître d'hôtel – gratin Dauphinois maison		
Côte de bœuf seul ou à deux 1.2 Kg.....	48,00 €	
Trio de sauces maison – Frites maison		
Tartare de bœuf au couteau 200 gr.....	17,00 €	
Préparé par nos soins minute – Frites maison		
Véritable Andouillette de Troyes AAAAA.....	15,00 €	
Sauce moutarde à l'ancienne – Frites maison		
Suprême de volaille .....	14,50 €	
Sauce forestière – gratin Dauphinois		
Omelette .....	3 œufs 9,00 €	
Nature, Jambon et/ou Fromage – Frites maison .....		6 œufs 16,00 €
Burger de l'Auberge .....	Simple 14,50 €	
Bun's, steak, tomate, oignon, cheddar – Frites maison ...		Double 17,50 €
Burger Savoyard .....	19,00 €	
Bun's, steak, tomate, oignon, Reblochon – Frites maison		

***Tous les plats peuvent être servi avec :***

***Frites maison, Gratin Dauphinois, riz, légumes de saison, salade verte***



## ***Les Desserts du pâtissier***

Tarte au citron à notre façon .....	8,00 €
Douceur mangue, fraise, framboise .....	9,00 €
Charlotte poire, fenouil .....	8,50 €
Mousse chocolat, menthe, Get 27 .....	8,50 €
Millefeuille vanille .....	9,00 €
Faiselle nature ou fruits rouges .....	6,00 €
Assiette de fromages régionaux .....	9,00 €
Café gourmand .....	8,50 €
Genépi gourmand .....	11,00 €



*Le midi uniquement du lundi au vendredi*

## ***Menu du marché***

# **18.90 €**

Entrée du jour

\*\*\*\*\*

Plat du jour

\*\*\*\*\*

Dessert du jour

## ***Menu enfant 8.90 € (-12 ans)***

Escalope ou steak haché ou plat du jour

Glace ou dessert du jour



## ***Menu à 29.90 €***

6 escargots de Bourgogne

Ou

Petite salade savoyarde

\*\*\*\*\*

Pavé de saumon à l'oseille

Ou

Pavé de bœuf

\*\*\*\*\*

Millefeuille vanille

Ou

Café gourmand



## ***Menu à 39 €***

Terrine de foie gras maison

Ou

12 escargots de Bourgogne

Ou

Assiette nordique

\*\*\*\*\*

Entrecôte de bœuf

Ou

Aïoli façon Auberge

Ou

Tartiflette maison

\*\*\*\*\*

Dessert au choix à la carte