



Notre Menu

Pâté Croute de Volaille
Figues et Condiments

ou

Salade Océane
Sur un Lit de Verdure,
Saumon Fumé, Crevettes Rose et Tomates
Vinaigrette d'Agrumes



Quenelle de Brochet

Sauce Nantua
Riz Basmati

ou

Escalope de Volaille Milanaise
Linguines, Tomate, Parmesan



Vacherin Glacé à la Framboise

Et son Coulis de Fruits Rouges

ou

Tartelette Citron Meringué

ou

Création du Jour

38 euros



Menu Coup de Cœur

Foie Gras Façon Blue Lagoon
Épices Douces,
Son Pain Toasté et son Chutney de Coings
ou

Tartare de Saumon, Pomme Grany
Citron, Huile d'Olive et Ciboulette
ou

Feuilletés aux Escargots
Crème Champignons



Filet de Saint-Pierre à la Bretonne
Jus Crémeux de Coques
Légumes Vapeur
ou

Filet de Bœuf
Sauce Cèpes



Tous Nos Desserts
ou

Toutes nos Coupes Glacées
Coupe Alcoolisée Supplément 3€



50,00 euros





Midi Express

Uniquement le Midi, sauf Week-end et Jours fériés

Plat du Jour



Faïsselle

Nature, Crème, ou Coulis Fruits Rouges

ou

Glace 2 Boules au Choix

ou

Création du jour

Plat du Jour

16,00 €

Plat du Jour + Dessert

20,00 €

Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans

Steak Haché

ou

Poisson du Moment

ou

Croustillant Poulet



Push Up Haribo

ou

Glace 2 Boules

ou

Gourmandise du Jour

12,50 euros



Nos Pizzas

Sur Place ou à Emporter



Margherita

Tomate, Mozzarella, Basilic, Olives 10,50 €

Regina

Tomate, Mozzarella, Jambon Blanc, Œuf, Champignons, Olives 14,00 €

Végétarienne

Tomate, Mozzarella, Poivrons, Champignons, Cœur d'Artichaut Marinés, Olives 15,00 €

Calzone (Chausson)

Tomate, crème, mozzarella, Jambon Blanc, Champignons, Œuf 16,00 €

La Clusaz

Crème Fraiche, Mozzarella, Reblochon, Pommes de Terre, Lardons, Oignons, Olives 18,00 €

Volcano

Tomate, Mozzarella, Chorizo, Oignons, Poivrons, Olives 16,00 €

Norvege

Crème Fraiche, Aneth, Saumon Fumé, Mozzarella, Citron, Olives 16,00 €

Capra

Tomate, Mozzarella, Chèvre, Miel, Lardons, Oignons, Olives 16,00 €

Quattro Formaggi

Tomate, Mozzarella, Parmesan, Chèvre, Roquefort, Reblochon, Olives 17,00 €

Spéciale « Blue Lagon »

Tomate, Mozzarella di Buffala, Jambon Cru de Pays, Vinaigre Balsamique, Olives,
Salade Roquette, Huile de Truffe 18,00 €

(Toute modification ou ingrédient supplémentaire entraîne un supplément de prix de 1,00 euros).



Nos Entrées

Pâté Croute de Volaille <i>Figues et Condiments</i>	18,00 €	
Feuilletés Escargots <i>Crème de Champignons</i>	19,00 €	
Tartare de Saumon, Pomme Grany <i>Citron, Huile d'Olive et Ciboulette</i> <i>Servi en plat avec Frites, Salade</i>	20,00 €	25,00 €
Notre Foie Gras Façon Blue Lagon <i>Epices Douces,</i> <i>Son Pain Toasté et son Chutney de Coings</i>		25,00 €
	Moyenne	Grande
Planche de Charcuterie <i>Notre Sélection de Charcuterie finement tranchée,</i> <i>et ses Condiments</i>	10,00 €	20,00 €
Planche Mixte <i>Charcuterie finement tranchée et Sélection de Fromages</i>	12,00 €	24,00 €

Nos Salades

En entrée ou en Plat

	Moyenne	Grande
Salade « César » <i>Sur un Dôme de Salade Romaine,</i> <i>Croustons, Copeaux de Parmesan,</i> <i>Croustillants de Poulet, Tomates, Sauce César</i>	14,00 €	19,00 €
Salade Savoyarde <i>Sur un Lit de Vert Pâturage,</i> <i>Reblochon chaud, Noix</i>	14,00 €	19,00 €
Salade du Berger <i>Sur un Lit de Salade,</i> <i>Bûche de Chèvre Cendrée, Pomme, Noix</i>	15,00 €	20,00 €
Salade Gourmande <i>Sur un Lit de Salade Mêlée,</i> <i>Foie Gras, Gésiers Confits, Magret Fumé,</i> <i>Pignons Grillés</i>	16,00 €	22,00 €
Salade Atlantique <i>Sur un Lit de Verdure,</i> <i>Saumon Fumé, Crevettes Rose et Saint Jacques Snackées</i>	16,00 €	22,00 €



Nos Plats

<i>Nouilles Chinoises aux Légumes et Epices</i>	18,00 €
<i>Quenelle de Brochet</i> Sauce Nantua	24,00 €
<i>Filet de Saint-Pierre</i> Velouté de Coques	28,00 €
<i>Risotto de Saint-Jacques</i> Risotto Safrané	30,00 €
<i>Burger Savoyard</i> Steak Haché de Bœuf, Beaufort, Salade, Bacon, Oignons Crispy, Sauce Burger Servi avec Frites et Salade Verte	25,00 €
<i>Escalope de Volaille Milanaise</i>	24,00 €
<i>Tartare de Viande</i> 100% Pur Bœuf haché, Préparé devant Vous à votre Goût, Servi avec Frites et Salade Verte	27,00 €
<i>Filet de Bœuf</i> Sauce Poivre ou Sauce Cèpes Garniture du Moment	35,00 €



L'Esprit de Savoie

<i>Moelleux du Revard</i> Piqué à l'ail et arrosé de Vin blanc de Savoie Cuit au four, Pommes de Terre en Robe des Champs Charcuterie, Salade	25,00 €
<i>Fondue « Tradition »</i>  Alliance de Beaufort, Emmental, Abondance AOP et Cœur de Savoie Fondus dans du Vin Blanc de Savoie	20,00 €
<i>Fondue aux Cèpes</i> C'est une Fondue particulièrement Savoureuse...	26,00 €
<i>Petite Planche de Charcuterie</i>	10,00 €
<i>Grande Planche de Charcuterie</i>	20,00 €



Fromages

Faisselle

6,00 €

Au choix : Nature

A la Crème Fraîche

Au Coulis de Fruits rouges

Plateau du Fromager

9,00 €

*Notre Trilogie de Fromages au choix
Beaufort, Tomme de Savoie, Reblochon*

Nos Desserts

Douceur aux Marrons

8,50 €

Vacherin Glacé Framboise

9,00 €

Sur son Coulis de Fruits Rouges

Moelleux au Chocolat

9,00 €

Entremet Passion-Chocolat

9,00 €

Sur son Coulis Exotique

Tartelette Citron Meringue

9,00 €

Profiteroles

10,00 €

Chocolat Chaud, Glace Vanille

Gourmandise du Jour

8,50 €

La Gourmandise du Pâtissier

Café, Thé, Infusion, Chocolat « Gourmand »

10,00 €

Accompagné d'un assortiment Généreux de nos meilleures

Pâtisseries et Mignardises



La Sensualité de Nos Glaces

Retrouvez tous nos Parfums

Crèmes Glacées

Café
Caramel à la Fleur de Sel
Chocolat noir
Génépi
Noix de Coco
Rhum Raisin
Vanille de Madagascar
Menthe Chocolat

Sorbets Plein Fruit

Ananas
Cassis
Citron Jaune
Fraise
Myrtille
Framboise
Mangue
Orange
Poire
Pamplemousse
Pomme

Coupe 1 Boule, biscuit	3,00 €
Coupe 2 Boules, biscuit	6,00 €
Coupe 3 Boules, biscuit	9,00 €
Supplément Chantilly	2,00 €
Supplément Chocolat	2,00 €



Nos Coupes Composées

Nos Classiques

11,00 €

Chocolat Liégeois Glace Vanille, Chocolat Chaud, Biscuit, Chantilly

Café Liégeois Glace Café, Espresso Chaud, Biscuit, Chantilly

Nos Créations

12,00 €

Poire Belle Hélène Glace Vanille, Morceaux de Poire, Chocolat Chaud, Biscuit, Chantilly

Bounty Glace Caramel, Vanille, Noix de Coco, Chocolat Chaud, Coco râpée, Biscuit, Chantilly

Galapagos Glace Rhum-Raisins, Vanille, Caramel, Meringue, Chocolat Chaud, Biscuit, Chantilly

Lagon Bleu Glace Citron, Orange, Ananas, Curaçao Bleu, Biscuit, Chantilly

Délice d'Agrumes Glace Citron, Orange, Pamplemousse, Biscuit, Chantilly

Coupe Fruits Rouges Glace Fraise, Framboise, Myrtille, Biscuit, Chantilly

Coconuts Glace Fruit de la Passion, Mangue, Ananas fruit, Coulis Exotique, Biscuit, Chantilly

Nos Fantaisies Alcoolisées (2 Boules 4cl alcool)

14,00 €

Colonel Glace Citron, Vodka

Impérial Glace Orange, Citron, Liqueur de Mandarine Impériale

Mont Blanc Glace Génépi, Liqueur Génépi

Iceberg Glace Menthe, Get 27

Menzanitta Glace Pomme Verte, Manzana

