

SELF-SERVICE



ENTRÉES MAISON

- Entrées gourmandes : la verrine 1.90
- Salades :
 - Verte / Cruautés variées 3.50 / 4.60
 - Salade Maison / Salade Composée 4.60 / 5.80
 - Salade géante 13.00
- Assiette Anglaise de Charcuteries IGP**
- Petite ou Grande 5.30 / 6.80**
- Assiette de Jambon de Pays 6.80**
- Potage maison 9.80
- Féma's Bowl 9.90

FROMAGES ET DESSERTS FAITS MAISON (SAUF*)

- Fromages**
- La part / L'assortiment 2.90 / 5.50**
- Yaourt de Savoie* 2.30**
- Fruit 1.50
- Compote (pomme ou pêche)* 3.00
- Salade de fruits* 4.00
- Crème caramel 4.80
- Mousse chocolat* 4.80
- Ile Flottante 5.40
- Pana Cotta (vanille de Madagascar) 6.00
- Tiramisu 6.00
- Crème Brûlée 6.20
- Coupe maison (Fruits rouges et pâtisserie) 6.20
- Pâtisserie Maison 6.80
- Café Gourmand 7.10
- Thé Gourmand 7.80

PRODUITS LOCAUX

TARIFS NETS COMPTOIR - SALLE - TERRASSE

Pour le bœuf et le veau, nous jouons au maximum la carte extra-locale avec des animaux qui viennent des fermes de Lanstevillard et de Maurienne

PLATS CHAUDS CUISINÉS MAISON

- Plat du jour maison 12.90 / 14.40
- Selon proposition du jour*
- Steak haché local** - Frites 12.30
- Steak à Cheval (Haché local - Œuf) - Frites 13.60
- Steak de Savoie** - Frites 15.20
- Entrecôte de Savoie** - Frites 22.50
- Saucisses ou Merguez** - Frites 11.50
- Andouillette - Frites 13.40
- Jambon grillé - Frite, sauce moutarde 13.20
- Spaghetti Bolognaise 11.80
- Spaghetti Carbonara 13.40
- Assiette du skieur 16.80
- Steak** à cheval, Patate douce, Salade, **Tomme de Savoie**, Frites 16.80
- Assiette du snakeur 23.20
- Burger du télémarqueur
- Double steak**, compotée d'endives, **Raclette**, **Pancetta**
- Assiette de garniture (Frites ou légumes) 6.50
- Assiette enfant 6.50
- saucisse / merguez / bolo*
- selon livraison :*
- Spaghetti aux champignons 15.00
- Onglet - Frites, sauce Bleu ou Reblochon 19.80
- Magret de canard français 21.40
- Boule de Pain tradition 0.50**
- Mini beurre 0.40
- Dose de condiment (2 offertes/plat) 0.10
- Sauce Poivre vert, Moutarde, **Bleu**, **Reblochon** 0.80
- Nos sauces sont maison à base de fond préparés*

COTE DE BOEUF DE SAVOIE - 1 KG 70.00

à partager - sur réservation la veille
servie à table avec son accompagnement légumes et gratin