

LA CARTE

L'AUBERGE DU LAC

« Notre cuisine est élaborée à partir de produits frais, 100% faite maison ».

*« Nous vous remercions de votre compréhension
si un produit venait à manquer »*

Prix Nets, Taxes et Service Compris



LES PLANCHES DE L'AUBERGE

Planche de Montagne à partager pour 2 personnes 16 €

Croustillant de Reblochon aux noix, Malakoff au Comté
Jambon cru et Saucisson fumé de Savoie

Planche Mer & Lac à partager pour 2 personnes 18 €

Petite friture, Rillettes de poissons, Truite fumée
Mini Sardines à l'huile d'olive bio

LES APÉROS

Apéritif de l'Auberge (Chambéryzette, coulis de fraise, pétillant)		9 €
Coupe de champagne Lanson Black Création		12€
Coupe de Pétillant de Savoie Bulles de Neige		8€
Kir Pétillant (Myrtille, Cassis, Mûre, Pêche)		8€
Kir Vin blanc (Myrtille, Cassis, Mûre, Pêche)		6€
Scotch Whisky J&B		8€
Whisky Single Malt Glenfiddich 12 ans		12€
Rye Whisky Domaine des Hauts de Glace		17€
Whisky Single Malt The Macallan 12 ans		15€
Rye Whisky Jack Daniel's		11€
Gin Bombay Sapphire		9€
Vodka Wyborowa		8€
Ricard, Vieux Pontarlier Armand Guy		4,5€
Lillet blanc, Martini Blanc, Martini Rouge, Suze, Campari		6€
Bière Pession Brasserie Mont-Blanc (Blonde, IPA)	25 cl / 50cl	4,50€/9€
Bière du Mont-Blanc 33cl (Blanche, Bleue, Verte)		7€
Bière sans alcool La Chouffe 33 cl		6€

Prix Nets, Taxes et Service Compris



LES COCKTAILS

La Famille des Spritz

Apérol, Hugo, Limoncello 12€
Italicus 13€

Les Bases Rhums 12€

Mojito Classique
Mangue ou Fraise
Planteur

La Famille des Mules

Moscow (vodka), Jamaican (rhum)/ London (gin) citron vert, ginger beer 11€

Les Mocktails 9€

Cocktail de jus de fruits
Virgin mojito

JUS DE FRUITS / SODAS / EAUX

Jus de fruits Artisanaux Patrick Font 25cl
(abricot, pomme, orange, tomate) 5€
(ananas, myrtille sauvage) 6€
Coca-Zéro, Coca-Cola Orangina 5€
Fuze-tea, Limonade des Alpes, Tonic Franklin 5€
Evian, Badoit 75 cl 6€
Chateldon 7€
Badoit rouge 33 cl 4€

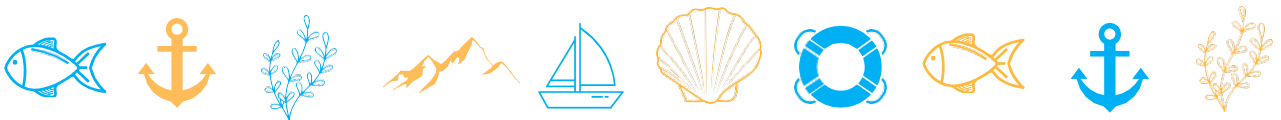
Prix Nets, Taxes et Service Compris



LES ENTRÉES

Croustillants de reblochon des Aravis aux noix, jambon cru de Savoie	15€
La truite du Jura en gravlax <i>Condiment nordique</i>	19€
Foie gras de canard maison en ballotine, chutney de fruits, Toast brioché	25€
Les Belles tomates de fin d'été, burrata, pistou et olives noires	13€
Gratin de queues d'écrevisses en cassolette	25€

Prix Nets, Taxes et Service Compris



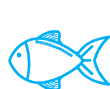
LES POISSONS

Le cornet de Petite Friture, sauce tartare, frites maison, salade verte	24,50€
Filets de Perches frais meunière, frites maison, salade verte	31,50€
Filet d'Omble Chevalier saisi sur la peau, beurre blanc à la livèche <i>Écrasé de Pommes de terre aux herbes et légumes de saison</i>	34€
Grosses Crevettes (Sea Tiger) simplement saisies à la plancha, sauce vierge tomate et herbes <i>Légumes confits</i>	35€

LES VIANDES

Filet de Bœuf poêlé, sauces aux morilles <i>Gratin savoyard au beaufort</i>	37€
Magret de canard rôti, confit d'oignon, et sauce myrtilles, Frites maison	32€
Tartare de Bavette Angus d'Aberdeen coupé minute, Assaisonné par vos soins <i>Frites maison et salade verte</i>	29€
Lard paysan braisé puis oublié toute une nuit au four <i>oignons caramélisés, cèpes et petites patates rôtis, jus réduit</i> <i>Origine des viandes : Boeuf : France / Bavette: Écosse / Porc : France / Canard : France</i>	33€

Prix Nets, Taxes et Service Compris



LE MENU

Montagne & Lac 47€

Les Entrées

La Truite du Jura en gravlax ,Condiment nordique

ou
Foie Gras de canard maison, Chutney de fruits, Toast brioché
(Supplément 5€)

ou
Croustillants de reblochon des Aravis aux noix, jambon cru de Savoie

Les Plats

Filet d'Ombre Chevalier saisi sur la peau, beurre blanc à la livèche,
Ecrasé de pommes de terre, et légumes de saison

ou
Filet de Bœuf aux morilles, Gratin savoyard au beaufort

ou
Lard paysan braisé puis oublié toute une nuit au four
Oignons caramélisés, cepes et petites patates rôtis, jus réduit

Les Gourmandises

L'ardoise de Fromages de Savoie (*Sélection La Crèmerie des Marchés*)

ou
L'Ile flottante aux œufs fermiers

ou
Sablé aux myrilles, chantilly maison

Prix Nets, Taxes et Service Compris



TROIS FROMAGES DE SAVOIE

Sélection La Crèmerie des Marchés, Marc Dubouloz

15 €

LES GOURMANDISES MAISON

Profiteroles au chocolat noir intense, chantilly maison	15€
Baba généreusement imbibé au rhum arrangé, chantilly maison	12€
Ile flottante aux œufs fermiers, et pralines	12€
Sablé aux mytilles, chantilly maison	13€

LES COUPES GLACÉES

Coupe des Aravis, Glace génépi, arrosée de génépi 12€

Coupe Agrumes , Sorbet citron, pamplemousse, arrosés de limoncello 12€

Glaces et Sorbets artisanaux, la boule : Vanille, Chocolat, Café, Caramel beurre salé, Pistache, Génépi, Noix de coco, Citron, Framboise, Yaourt Myrtille, Pamplemousse

1 boule 3,20€ / 2 boules 5,80€ / 3 boules 8€

Prix Nets, Taxes et Service Compris

