



# LA CARTE D'ETE

PRIX NET EN EUROS, SERVICE COMPRIS

## POUR ACCOMPAGNER VOS APERITIFS...

Planche de Saucisson - **6.50 €** -

Ardoise de Charcuteries - **10 €** -

Friture de filets de Perche - **15 €** -

Friture de perchots du lac - **19 €** -

## LES ENTREES ☺

- Carpaccio de filet mignon de porc fumé maison- **7,50 €** -
- Tarte fine au chèvre frais de Vions et courgettes marinées à l'huile de noix du moulin de Chanaz - **8,50 €** -
- Croquilles d'escargots de Vions - **9.50 €** -  
(L'escargot Chautagnard, Serge Dalla palma à Vions)
- Duo de truite et lavaret fumés maison- **9.50 €** -
- Foie gras de canard maison, fleur de sel, Chutney d'oignons et raisins secs - **13.50 €** -

## LES SALADES ☺

	PETITE	GRANDE
- <u>Salade savoyarde</u>	- <b>7.00 €</b> -	- <b>13.50 €</b> -
(Salades, dés de tommes de la ferme du Saget, jambon cru de Savoie, croutons, noix)		
- <u>Salade de Portout</u>	- <b>8.50 €</b> -	- <b>15.50 €</b> -
(Salades, truite fumée maison, Toasts de rillettes de poissons)		

## LES POISSONS ET FRITURES ☰

- Filet de Sandre, beurre blanc au citron - **18.50 €** -
- Friture de filets de Perche, sauce Tartare - **19.00 €** -
- Friture de perchots du lac du Bourget, sauce tartare - **22,90 €** -

## LES VIANDES ☰

- Jarret de porc laqué - **14.50 €** -
- Tartare de Bœuf classique à préparer par vos soins - **15.00 €** -  
*(Câpres, cornichons, oignons, persil) servi avec potatoes et salade verte*
- Faux - filet de Bœuf - **16.50 €** -  
*Au choix nature, sauce aux cèpes ou au Roquefort*
- Magret de canard, sauce aux cèpes - **18.50 €** -

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNES DE POMMES DE TERRE GRENAILLES

ET D'UNE PUREE DE LEGUMES

## LES SPECIALITES ☰

- Ravioles du Dauphiné, sauce au roquefort - **12.90 €** - **V**
- Cuisses de grenouille en persillade - **19.00 €** -  
**Tous les mardis soir**, formule Cuisses de grenouille à Volonté - **24.90 €** -

## LES FROMAGES

Ardoise de fromages de Chautagne - **6.50 €** -

(Tommes de la ferme de Saget à Chindrieux et chèvre frais de la Chèvrerie de Vions)

-

Faisselle de la ferme de Saget à Chindrieux

Nature - **4.00 €** -

Miel – crème – coulis de fruits rouges – **4.50 €** -

## LES DESSERTS FAIT MAISON 🏠

- Tiramisu au Spéculoos - **6.50 €** -
- Assiette gourmande - **7.50 €** -
- Tarte chocolat banane coco - **6.50 €** -
- Mousse de fruits frais - **6.50 €** -

## LES GLACES

TOUTES NOS GLACES ET SORBETS SONT ISSUS DE LA PRODUCTION

D'UN MAITRE ARTISAN

RENZO, VIVIER-DU-LAC

VOUS POUVEZ COMPOSER VOUS-MEME :

1 Boule : **2.50 €**

2 Boules : **4.50 €**

3 Boules : **6.00 €**

Les Suppléments chantilly ou chocolat : **1.20 €**

Parfums des crèmes glacées : Vanille, Smarthies, Café, Caramel au beurre salé,  
Pistache, Coco, Rhum raisin, Chartreuse, Menthe chocolat.

Parfums des sorbets : Chocolat noir, Citron, Fraise, Poire, Framboise, Mangue,  
Passion, Myrtille.

PRIX NET EN EUROS, SERVICE COMPRIS

## **LES COUPES GLACEES SANS ALCOOL**

- CAFE LIEGOIS - **7.50 €** -  
2 boules Café, 1 boule Vanille, 1 expresso, Chantilly.
- CHOCOLAT LIEGEOIS - **7.50 €** -  
2 boules Chocolat, 1 boule Vanille, sauce chocolat, chantilly.
- DAME BLANCHE - **7.50 €** -  
3 boules Vanille, sauce chocolat, chantilly.
- BANANA SPLIT - **8.00 €** -  
1 boule Vanille, 1 boule Fraise, 1 boule Chocolat, 1 banane, sauce chocolat, chantilly.
- POIRE BELLE HELENE - **7.50 €** -  
2 boules Vanille, 1 boule Poire, 1 Poire, sauce chocolat, Chantilly.
- COUPE FRUITS ROUGES - **7.50 €** -  
1 boule Fraise, 1 boule framboise, 1 boule Myrtille, coulis de fruits rouges, chantilly
- COUPE DES ILES - **7.50 €** -  
1 boule noix de coco, 1 boule Passion, 1 boule Vanille, sirop de Pina colada, chantilly.

## **LES COUPES GLACEES ALCOOLISEES**

- PERES CHARTREUX - **8.50 €** -  
3 boules Chartreuse, 3 cl de Chartreuse.
- COLONEL - **8.50 €** -  
3 boules citron, 3 cl de Vodka.
- WILLIAMINE - **8.50 €** -  
3 boules Poire, 3 cl de Poire William.
- PEPPERMINT - **8.50 €** -  
3 boules Menthe-chocolat, 3 cl de Peppermint.
- COUPE CARAIBES - **8.50 €** -  
1 boule Noix de coco, 1 boule Rhum-raisins, 1 boule Vanille, 3 cl de rhum, Chantilly.
- COUPE SAVOYARDE - **8.50 €** - 3 boules Myrtille, 3 cl de Marc de Savoie

## **FORMULES MENU DU JOUR**

UNIQUEMENT LE MIDI , HORS WEEK-END ET JOURS FERIES

PLAT DU JOUR - **9.00 €** -

PLAT DU JOUR + CAFE - **9.90 €** -

ENTREE DU JOUR + PLAT DU JOUR - **12.50 €** -

PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR - **12.50 €** -

MENU DU JOUR - **15.00 €**

## **MENU DU MOUSSAILLON**

**(jusqu'à 10 ans)**

- **7.90 €** -

POISSON PANE, FRITES  
OU  
AIGUILLETES DE POULET, FRITES  
-  
COUPE DE GLACE 2 BOULES  
OU  
FAISSELLE

## **MENU DU PETIT GOURMET**

**Jusqu'à 12 ans**

- **12.90 €** -

CUISSES DE GRENOUILLE EN PERSILLADE  
OU  
Mini ravioles au roquefort ou aux cèpes  
-  
GLACE 2 BOULES  
OU  
MINI DESSERT DU MOMENT

PRIX NET EN EUROS, SERVICE COMPRIS

## **MENU DES SPECIALITES DE PORTOUT**

- 23.00 € -

Cuisses de grenouille en persillade  
OU  
Friture de filets de Perche, sauce Tartare

PLATS ACCOMPAGNES DE POMMES DE TERRE GRENAILLES  
ET D'UNE PUREE DE LEGUMES

-

Coupe de glace 2 Boules  
OU  
Tiramisu au Spéculoos

## **MENU DU LAC DU BOURGET**

- 28.50 € -

Friture de Perchots du lac, sauce tartare

PLATS ACCOMPAGNES DE POMMES DE TERRE GRENAILLES  
ET D'UNE PUREE DE LEGUMES

---

Coupe glacée au choix

# MENU DU CANAL

- 26.00 € -

Petite salade Savoyarde

(Salades, dés de tomme , jambon cru, croutons, noix)

Ou

Carpaccio de filet mignon de porc fumé maison

OU

Tarte fine au chèvre frais de Vions et courgettes

---

Faux- filet de Bœuf

Au choix nature, sauce aux cèpes ou au roquefort

OU

Jarret de porc laqué

OU

Filet de sandre, beurre blanc au citron

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNES DE POMMES DE TERRE GRENAILLES

ET D'UNE PUREE DE LEGUMES

---

Assiette de Fromages de Chautagne : SUPPLEMENT **4.00 €**

---

DESSERT AU CHOIX



# MENU DE L'AUBERGE

- 29.00 € -

Croquilles d'escargots de Vions

OU

Foie gras de canard maison, Chutney d'oignons et raisins secs

OU

Salade de Portout

(Salades, truite fumée maison, Toasts de rillettes de poissons)

OU

Duo de truite et lavaret fumés maison

---

Cuisses de grenouille en persillade

OU

Friture de filets de Perche, sauce tartare

OU

Magret de canard, sauce aux cèpes

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNES DE POMMES DE TERRE GRENAILLES

ET D'UNE PUREE DE LEGUMES

---

Assiette de Fromages de Chautagne : SUPPLEMENT **4.00 €**

---

DESSERT AU CHOIX

PRIX NET EN EUROS, SERVICE COMPRIS

