

Bistro

A partager

Préfou reblochon <i>Pain blanc, beurre aillé</i>	8€
Planche de fromages de nos fermes <i>Assiette dégustation de fromages du moment</i>	15€
Planche de charcuteries Baud <i>Assiette dégustation de charcuteries du moment</i>	15€
Planche saveurs des Aravis <i>Déclinaison de charcuteries et fromages de notre région</i>	17€
Terrine maison <i>A découvrir dans notre épicerie</i>	8€
Assiette de frites Maison	7€

« Les Incontournables »

(Servis toute la journée)

Salade des Aravis au Poulet fermier  (sans poulet) <i>Cromesquis de chevreton, sauce Caesar</i>	17€
Tartiflette « La véritable » <i>La tartiflette traditionnelle Savoyarde, salade de saison</i>	19€
Cassolette de perches du Lac (selon saison) <i>Bavette de bœuf au couteau, assaisonnement Maison</i>	28€
Burger « Les 2 Mules » <i>Effiloché de Bœuf des Aravis, oignons rouges, espuma de manigodine fumée</i>	21€
Poutine Savoyarde <i>Frites Maison, lard fumé, crème de Reblochon</i>	13€
The Bowl  <i>Œuf mollet doré au bleu des Aravis, duo de quinoa, pickles de légumes</i>	16€
Velouté du moment  <i>Recette différente selon nos arrivages</i>	11€

Vos Enfants 14€

Pour satisfaire nos petits hôtes tous nos plats sont disponibles en portions adaptées, suivis de la chouquette chocolat ou coupe de glace 2 boules

Restaurant

Nos glaces

Les traditionnelles

Le chocolat liégeois <i>2 boules de glace chocolat, 1 boule de glace vanille, chocolat chaud, chantilly Maison</i>	9€
Le café liégeois <i>3 boules de glace café, café chaud, chantilly Maison</i>	9€
La poire Belle-Hélène <i>2 boules de glace vanille, poire pochée, chocolat chaud, chantilly Maison</i>	9€
La meringue Alpine-Stache <i>2 boules de glace pistache, tuiles de meringue, chocolat chaud, meringue fondante</i>	9€

Votre composition

1 boule	3€
2 boules	5€
3 boules	7€
Meringue Maison	2€
Chantilly Maison	2€
2 cl d'alcool <i>Vodka, Get, Whisky, liqueurs...</i>	3€

Nos parfums

*Chocolat suisse, Café expresso, vanille de Madagascar, Cassis, Pistache,
Caramel, citron, mangue, coco*

Origines des viandes

Françaises et de préférence régionales

Nous n'acceptons pas les chèques

Au fil des saisons

« Nous avons la chance d'avoir une équipe de cuisine créative et proche des produits, pour varier vos expériences elle vous propose ce Menu révisé quotidiennement »


Le midi du lundi au vendredi

Menu du jour 19€

Plat 14€

Dessert

Café

 *Peut convenir aux Végétariens*

** Nos viandes et nos légumes proviennent de producteurs Locaux « Miam »*

Nos poissons de notre poissonnier « Fleur de Sel » à Thônes

Nos fromages de la maison « Paccard » à Manigod

Notre charcuterie fine de la Maison « Baud » à Villaz

Nos pains et viennoiseries de la maison L'amie gourmande à La Clusaz

« Nous travaillons avec des produits frais et dans l'esprit d'une cuisine raisonnée, certains produits peuvent être en rupture et donc remplacés.

Vous en serez avisés par notre équipe de service à la remise des menus »

Merci de votre compréhension

Restaurant

Entrée + Plat / Plat + Dessert = 32€

Entrée + Plat + Dessert = 38€

Entrées

12€

Saumon dans les Bois

Duo de saumon, fumé et Gravelax, Rutabaga à l'orange

Œuf fermier Bio ✓

Œuf mollet frit, réduction de Gamay, crémeux de Manigodine, tombée de shitakés et épinards

Foie Gras

Quand le foie gras rencontre la pomme +4€

Saint-Jacques rôties

Crémeux Dubarry citronné, mousse beurre blanc et poire pochées +4€

Cromesquis au chevrotin ✓

Espuma au bleu des Aravis, Rumex frais, betterave rouge

Plats

« Servis avec légumes de saison »

24€

Ris de veau fumé

Ecrasé de pomme de terre, sauce Madère +4€

Le bœuf

Merlan de bœuf basse température, sauce au poivre de Tasmanie, frites Maison

Le poisson

Bonite en Tataki, meringue pistache, shampoing de wasabi

Les Pâtes Fraîches ✓

Maltagliati aux écrevisses, Beurre Nantais, émulsion de bisque

L'agneau des Aravis

Epaule d'agneau de 7h en effiloché, jus de cuisson en quintessence +4€

Desserts

10€

Opéra

Opéra façon Les 2 Mules

Tarte Tatin

Pâte sablée maison, pommes golden des Aravis au caramel beurre salé

Brioche perdue

Poires pochées, crème chantilly vanillée

Eclaire Gourmand

Mousse au chocolat côte d'ivoire, croustillant praliné

Surprise au Reblochon

Dessert autour du reblochon

Assiette de Fromages de nos fermes

Pour une assiette servie avant votre dessert +8€

Tous nos tarifs sont nets TTC service compris