

Un petit creux tout au long de la journée...

Cookie maison
Home made Cookie
4 Euros

Coupe Glacée Caramel beurre salé Maison, coulis de chocolat
Valrhona,
avec ses éclats de cookie Maison et Chantilly
*Salted caramel ice cream cup, chocolate sauce, with chopped cookie
and Chantilly*
7 Euros

Glaces et sorbets maison :
Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Fruits rouges, Mangue-passion,
Citron

Homemade ice-cream and water ices:
Vanilla, chocolate, salted caramel, red fruit, mango-passion fruit, lemon

1 boule - 1 scoop 3,00 Euros
2 boules - 2 scoops 5,50 Euros
3 boules - 3 scoops 7,00 Euros
Supplément chantilly +1,50€

*Un souvenir de vacances, retrouvez certains de nos produits et
toutes nos glaces maison à emporter !*

A propos ...

*Pour votre plaisir, nous cuisinons exclusivement des produits
frais, de saison et français. Nous privilégions nos producteurs
locaux et tout est fait maison.*

Viandes d'Origine France :

Bœuf Charolais, Foie Gras extra du Sud-Ouest, Lard Savoyard fumé.

Fromages :

Fermiers : Ferme de la Charbonnière à Bluffy.

Pains :

Boulangerie Neveu « Le Fournil de mon père » à Talloires.



les Grillons

MAISON DE FAMILLE DEPUIS 1954



CARTE DU MIDI

Nous sommes heureux de vous accueillir le midi, tous les jours.

A la Carte ce Midi...

Pour bien commencer ...

Foie gras en terrine, chutney de fruits secs, toasts noisette-miel et salade de jeunes pousses

Foie gras pâté, dried fruit chutney, honey and hazelnut toast, young shoots
19 Euros

Truite fumée, gaufre de pomme de terre aux agrumes, yaourt fruit de la passion et mangue, poivre de Timut

Smoked trout, potato and citrus fruit waffle, passion fruit and mango yoghurt, Timut pepper
13 Euros

Assiette Savoyarde composée de Charcuterie, Reblochon rôti en pâte à filo, salade verte

Local Savoy platter composed to Cured hams, local Reblochon cheese in phyllo pastry, green salad
12 Euros

Pour continuer sur un bon élan ...

Filet de bœuf poêlé, sauce au poivre, frites maison et salade verte

Fillet of beef, pepper sauce, homemade french fries and green salad
24 Euros

Filet de bœuf Rossini (Foie gras), sauce au poivre, frites maison et salade verte

Fillet of beef Rossini with fried foie gras, homemade french fries and green salad
31 Euros

Tagliatelles fraîches, sauce tomates aux olives picholine, lard Savoyard, Herbes de provence, burratina et l'huile d'olive fumée, Parmesan

Fresh tagliatelle pasta, tomato and olive sauce, Savoy diced bacon, provence herbs, burratina, smoked olive oil and Parmesan
19 Euros

Salade de filets de perches panés en croûte d'herbe, sauce César au citron, croûtons au Parmesan, olives, câpres et noisettes grillées

Salad of fried perch filets in a herb crust, Cesar lemon sauce, bread croutons with Parmesan, olives, capers and grilled hazelnuts
16 Euros

Un petit plus ...

Assiette de Fromages *Reblochon & Tomme Fermiers* de Savoie, jeunes pousses, éclats de noix
Regional cheese platter with young shoots and chopped walnuts
8 Euros

Faisselle de Savoie
Accompagnée de notre coulis de fruits rouges Maison
"Fromage Frais" with homemade red fruit coulis
6 Euros

Salade verte aux éclats de noix
Young shoots with chopped nuts
6 Euros

Nos Gourmandises ...

Fondant au chocolat, cœur noix de coco, glace coco à l'italienne maison
Chocolate fondant, coconut filling and coconut Italian style homemade ice cream
10 Euros

Panna cotta chocolat blanc dulcey valrhona, fruits rouges, chouchous caramélisés au sel de Guérande
White chocolate panna cotta, red fruit, caramelised coated peanuts in Guerland Salt
9 Euros

Coupe Glacée Caramel beurre salé Maison, coulis de chocolat Valrhona, Avec ses éclats de cookie Maison et Chantilly
Salted caramel ice cream cup, chocolate sauce, with chopped cookie and Chantilly
7 Euros

Glaces et sorbets maison :

Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Fruits rouges, Mangue-passion, Citron
Homemade ice-cream and water ices:

1 boule - 1 scoop 3,00 Euros

2 boules - 2 scoops 5,50 Euros

3 boules - 3 scoops 7,00 Euros

Supplément chantilly - 1,50 Euros