

*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*