

Menu pour les petits bouts

de -12 ans

Filet de bœuf avec frites

15 Euros

Pâtes Bolognaise

12 Euros

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

Burrata fumée, pesto aux amandes, granola salé et sa salade de fraises, framboises et tomates cerises

Smoked burrata with almond pesto and salted granola, with Raspberry, Strawberry and Cherry tomatoes salad

13 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

27 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

32 Euros

Risotto aux petits légumes de saison, jambon cru, ail noir et roquette

Seasonal vegetables risotto, Cured ham, black garlic and rocket salad

19 Euros

Plat Végétarien

Risotto aux petits légumes de saison, ail noir et roquette

Seasonal vegetables Risotto, black garlic and rocket salad

16 Euros

Filet de Bar, petits légumes de saison, réduction d'orange, carotte et wakamé, croquant Carvi noir

Sea Bass Filet, seasonal vegetables, with Orange, Carrot and Wakamé reduction sauce, caraway crisp

23 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 praliné 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 dulcify valrhona, fruits rouges, chouchous caramélisés au sel de Guérande

White chocolate panna cotta, red fruit, caramelised coated peanuts in Guerand 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

8 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 Euros