



les Grillons

MAISON DE FAMILLE DEPUIS 1954



CARTE DU MIDI

À partir du Mercredi 6 Mai 2026 ; Nous sommes heureux de vous accueillir, tous les jours, de 12h00 à 13h30.

*La Piscine est exclusivement réservée à la clientèle résidente à l'Hôtel
Merci de votre compréhension*

A propos ...

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

Viandes d'Origine France :

Bœuf Charolais, Foie Gras Maison Rougié, Cochon des salaisons Mont-Charvin

Fromages : *Locaux, de Savoie et Haute Savoie.*

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

Chocolat : *Valrhona*

A la Carte ce Midi...

Bien commencer ...

Terrine de Foie gras et chutney de fruits secs safranés,
pain au miel et noisettes toastées du Fournil de mon père à Talloires

Foie gras terrine, saffron flavored dried fruit chutney, honey and hazelnut toasted bread from the bakery « Le Fournil de mon Père » in Talloires

19 Euros

Truite fumée maison, crème pressée mangue et fruit de la passion,
gaufres Liégeoises aux éclats de pomme de terre

Home smoked trout, mango-passion fruit cream, homemade waffle with potato shavings

14 Euros

Mousseline de Brochet à l'ail des ours, bisque de crustacés,
petits légumes de saison, condiment myrtille au vinaigre balsamique

Pike mousse with wild garlic, shellfish bisque, baby seasonal vegetables, blueberry condiment with balsamic vinegar

14 Euros

Assiette de jambon cru de Savoie 24 mois, salade verte aux pignons de pin

24 month cured ham platter from Savoy, young shoots and pine kernels

12 Euros

Menu pour les petits bouts -12 ans

Truite poêlée, frites maison, petites tomates grappes rôties, salade verte

Pan fried trout, Homemade French fries, roast grape vine tomatoes, young shoots

Ou / or

Filet de boeuf (100gr), frites maison, salade verte

Fillet of beef (100gr) Homemade French fries and young shoots

Et / and

Petite coupe cookie ; glace caramel, éclats de cookie maison, caramel au beurre salé,
chouchous caramélisés

Small Caramel ice cream with homemade cookie shaving, salted butter caramel sauce, caramelized dried fruits and vanilla whipped cream

18 Euros

Continuer sur un bon élan ...

Truite saumonée de la pisciculture Petit, poêlée, risotto de petits champignons au citron noir, purée de carottes fanes fumées, croquant de noisettes et câpres, sauce vin blanc de Savoie
Pan fried trout from fish farming "Petit", mushroom and black lime risotto, young carrot puree, caper and hazelnut crunch, Savoy white wine sauce.
22 Euros

Bar poêlé, risotto de petits champignons au citron noir, purée de carottes fanes fumées, croquant de noisettes et câpres, sauce vin blanc de Savoie
Pan seared sea bass, mushroom and black lime risotto, young carrot puree, caper and hazelnut crunch, Savoy white wine sauce.
26 Euros

Filet de bœuf (200gr), écrasé de pommes de terre Ratte à l'ail confit, tomates grappes rôties, roquette à l'huile d'olive extra vierge, vieux parmesan, sauce corsée au poivre
Fillet of beef, fork crushed Ratte potatoes with black garlic confit, roast vine tomatoes, rocket salad salad with olive oil dressing, aged parmesan cheese and full bodied pepper sauce
30 Euros

Côte de cochon de Mont Charvin (350gr), écrasé de pomme de terre Ratte à l'ail confit, tomates grappes rôties, roquette à l'huile d'olive extra vierge, vieux parmesan, sauce corsée au poivre
Pork rib from Mount Charvin (350gr), fork crushed Ratte potatoes with black garlic confit, roast vine tomatoes, rocket salad salad with olive oil dressing, aged parmesan cheese and full bodied pepper sauce
23 Euros

Plat végétarien : risotto de champignons au citron noir
Homemade mushroom and black lime risotto
15 Euros

* Option Rossini sur les viandes : + 8 €
Fried foie gras option with our meat dishes

* Bol de frites maison au sel de champignon : + 6 €
Bowl of homemade french fries with mushroom flavoured salt

* Salade verte individuelle et pignons de pin : 6 €
Green salad with pine kernels

* Frites de polenta, olives Taggiasche et tomates séchées : + 6 €
Crispy polenta, Taggiasca olives and sun dried tomatoes

Un petit plus ...

Ardoise de Fromages (deux fromages de Savoie)

Salade verte et éclats de noix

Cheese platter (two cheeses from Savoy) with young shoots and walnuts shavings

7 Euros

Faisselle de Savoie Accompagnée de notre coulis de fruits rouges Maison

"Fromage Frais" with homemade red fruit coulis

6 Euros

Salade verte individuelle et pignons de pin

Green salad with pine kernels

6 Euros

Nos Gourmandises ...

Fondant au chocolat Valrhona, cœur praliné aux saveurs de noix de coco,

Glace vanille de Madagascar

Chocolate fondant with praline and coconut flavoured center, homemade Madagascar vanilla ice cream

10 Euros

Panna cotta fondante au chocolat blanc caramélisé Valrhona, salade de fruits rouges, caramel, chouchous caramélisés au sel de Guérande

Creamy white chocolate Panna cotta, red fruit salad, caramel and candied peanuts

9.50 Euros

Coupe Cookies ; glace caramel, éclats de cookie maison, caramel au beurre salé, chouchous caramélisés, crème chantilly vanillée

Caramel ice cream with homemade cookie shaving, salted butter caramel sauce, caramelized dried fruits and vanilla whipped cream

9 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 3,50 Euros

2 boules - 2 scoops 6.00 Euros

3 boules - 3 scoops 7,50 Euros

Supplément chantilly - 1,50 Euros