

MENU SYBELLES

38.00 €

L'attente du jour



Saumon fumé par nos soins et ses toasts, condiments

OU

Vitello Tonnato, fine tranche de veau cuit à basse température, sauce au thon

OU

Melon Charentais, figues fraîches, chiffonnade de jambon cru de Savoie



Faux-filet grillé maître d'hôtel et frites maison (200 gr)

Et accompagnement de légumes

OU

Dos de cabillaud rôti, chutney d'olives
accompagnement de riz basmati et légumes

OU

Farfalle les Soldanelles tomates cerise et roquette,
Crème de parmesan de 24 mois



Assiette de fromages 6.20 €



Les desserts de la carte

Nous vous remercions de choisir votre dessert en début de repas

FORMULE DU SOIR

Servi le soir

MENU TOUT SCHUSS

25.00 €

Menu Chasse-neige

-De 12 ans

12.00 €

Entrée du moment

OU

Potage de légumes (le soir)



Plat du jour

Accompagnement de légumes variés



Coupe de glace 2 parfums

ou Dessert du jour selon disponibilité

OU Corbeille de fruits.

Chunks de poulet et frites

Ou

Jambon blanc frites

OU

Demi croque-monsieur frites

OU

Pâtes du jour



Corbeille de fruits ou Dessert, glace

Les Salades



- Vitello Tonnato, fine tranche de veau cuit à basse température sauce au thon 18.00 €
- Salade au St Marcellin en croûte de noisette et jambon cru de Savoie 18.50 €
- Salade de cœur de bœuf et sa burrata, huile de basilic 17.00 €
- Melon Charentais, figues fraîches, chiffonnade de jambon de Savoie 16.00 €
- Saumon fumé par nos soins et ses toasts, condiments 17.00 €
- Meli mélo de jeunes pousses, brochettes d'escargots de la Maison Blanche en habit de lard 19.00 €
- Salade façon César au blanc de poulet grillé **(19.00 €)** ou crevettes marinées **(22.00 €)**
(copeaux de parmesan, croûtons)
- Salade de saumon fumé maison, crevettes et cœur d'artichauts marinés 19.00 €

Le Snack



- Croque-monsieur maison, salade verte et frites 15.00 €
- Le duo de Quésadillas, champignons, chorizo 18.00 €
Pico de gallo et guacamole

Les enfants : plats + dessert 12.00 €



- Jambon blanc et frites 11.00 €
- Demi-croque-monsieur et frites 11.00 €
- Pâtes du jour 11.00 €
- Chunks de poulet et frites 11.00 €
- Coupe de glace 3.00 €

Les viandes et poissons



- Noisettes d'agneau grillées, jus à la lavande 32.00 €
- Farfalle les Soldanelles tomates cerise et roquette, crème de parmesan 24 mois 24.00 €
- Faux-filet grillé de chez EMIN beurre maître-d'hôtel (300 gr) et frites maison et légumes 29.50 €
- Chipiron à la plancha façon provençale 27.00 €
- Poulpe à la « Galicienne » 28.00 €
- Carpaccio de bœuf et ses frites maison 26.00 €
- Dos de cabillaud rôti, chutney d'olives, riz basmati et légumes 28.00 €

Les viandes et poissons sont servis avec un accompagnement. Les viandes sont d'origine européenne.

Les desserts



▪ Fromage blanc crème ou coulis de fraise maison	5.00 €	
▪ Assiette de fromages de la Région	6.20 €	
▪ Assiette fraîcheur (salade de fruits et sorbets)	8.50 €	
▪ Fruits rouges melba	7.50 €	
▪ Coupe de glaces 2 boules	4.50 €	1 boule 2.50 €
▪ Glace ou sorbet arrosé	9.00 €	
▪ Crème brûlée, vanille bourbon	8.50 €	
▪ Panna cotta citron basilic	9.00 €	
▪ Tarte du jour	8.50 €	
▪ Café ou Chocolat liégeois	7.50 €	
▪ Croquant noisette-chocolat	9.00 €	
▪ Framboisier	9.00 €	

Nos desserts sont faits maison...

Les Soirées à thèmes (sur réservation)

-50% enf de – 12 ans

<u>Le lundi soir à partir de 20H</u> : Soirée fondues (bourguignonne ou savoyarde)	27.00 €
Fruits rouge melba	
<u>Le Mercredi soir à partir de 19H30</u> : Buffet de hors-d'œuvre	34.00 €
Poulet au curry indien	
Aile de raie meunière	
Légumes farcis	
Fromages	
Buffet de desserts	
<u>Le Vendredi soir à partir de 19H30</u> : soirée moules/frites + assiette fraîcheur	20.50 €
<u>Le Dimanche soir à partir de 20H</u> :	34.00 €
l'attente du jour	
Escalope de foie gras, au verjus	
Confit de canard, pommes Sarladaises et légumes	
Fromages	
Chocolat liégeois	