

Maison SAVOURE



CARTE



DÉCOUVREZ LA SUGGESTION DE LA SEMAINE

Suggestion de la semaine - viande ou poisson **13.50 €**
Formule express : suggestion + café ou thé gourmand + verre de bienvenue offert **19.90€**

UNIQUEMENT LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI

ENTRÉES

- Terrine de ris de veau au poivre vert** 14.90 €
« Poêlée tournée et retournée »,
crème fouettée moutarde à l'ancienne
- Salade Caesar** 15.90 €
Cœur de romaine, poulet mariné au curry,
copeaux de parmesan, anchois, bacon et œuf
- Déclinaison de tomates anciennes
« Plein Champ »** 14.80 €
Burratina onctueuse, vinaigrette au basilic et
agrumes
- Gaspacho de petit-pois** 14.90 €
Saumon mi-cuit poché, crème acidulée
à l'échalote

FROMAGES ET DESSERTS

- Ardoise de fromages** 7.50 €
Chèvre et vache de nos Alpes
- Tarte fine cœur coulant chocolat
« Valrhona »** 8.50 €
Glace à la vanille de Tahiti
- Crème brûlée** 8.50 €
Au thé et fruits rouges, financiers au miel
- Nos madeleines tièdes** 8.90 €
Accompagnées de chantilly, de caramel
beurre salé ou de crème de pralines lyonnaises
- Vacherin vanille framboise fraise** 8.90 €
Monté à la minute, meringue et chantilly
au mascarpone
- Café ou thé gourmand (uniquement le midi)** 8.50 €
Assortiment de mignardises

PLATS

- Raviolis d'asperges et pecorino** 18.90 €
Crème au parmigiano reggiano,
émulsion au citron et ses pointes
- Tartare de bœuf 100% français classique
Ou
Tartare de bœuf césar poêlé aller-retour** 18.90 €
Assaisonnement Maison Savoure,
petites pommes de terre rôties au thym
- Merlu « côtes bretonnes »** 19.90 €
Sauce curry & lait de coco, banane plantain
et patate douce
- Filet de canette** 19.90 €
Fricassée de légumes de printemps, sauce poulette
à l'estragon
- Escalope de veau « français »,
panée Viennoise** 24.90 €
Jus de broche, pommes de terre ratte
confites au thym



Cette carte est réalisée dans nos cuisines.

Afin de garantir la fraîcheur de nos plats, certains sont proposés en quantité limitée.

La liste des produits allergènes est à votre disposition à l'accueil. Prix nets en euros, taxes et services compris

Maison
SAVOURE



MENUS



MENU DU SOIR 38.00€

Gaspacho de petit-pois
Saumon mi-cuit poché,
crème acidulée à l'échalote

OU

Terrine de ris de veau au poivre vert
« Poêlée tournée et retournée »,
crème fouettée moutarde à l'ancienne

Merlu « côtes bretonnes »
Sauce curry & lait de coco, banane plantain
et patate douce

OU

Filet de canette
Fricassée de légumes de printemps,
sauce poulette à l'estragon

Ardoise de fromages
Chèvre et vache de nos Alpagnes

OU

Tarte fine cœur coulant chocolat « Valrhona »
Glace à la vanille de Tahiti

OU

Crème brûlée
Au thé et fruits rouges, financiers au miel

MENU ENFANT 15.50€
(Jusqu'à 10 ans)

Aiguillette de poulet à la crème
Pommes de terre rôties

OU

Légumes du jour

Fromage

OU

Dessert

Au choix

Cette carte est réalisée dans nos cuisines.

Afin de garantir la fraîcheur de nos plats, certains sont proposés en quantité limitée.

La liste des produits allergènes est à votre disposition à l'accueil. Prix nets en euros, taxes et services compris

Maison SAVOURE



SOFT



LES SOFTS

Jus ou nectar BISSARDON – 25 cl	5.90 €
Tomate	
Abricot	
Pomme-Framboise	
Pêche de vignes	
Orange	
Pomme	
Poire	
Sirop EYGUEBELLE – 12 cl	2.50 €
Perrier, Coca Cola, Coca Cola Zéro	4.50 €
Fuze-tea – 33 cl	

LES EAUX MINÉRALES & PARFUMÉES

Badoit, Evian – 50 cl	3.80 €
Badoit, Evian – 100 cl	5.60 €
Perrier – 33 cl	3.80 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café COSTADORO	2.40 €
Café double COSTADORO	4.20 €
Thé ou infusion « Paul Bocuse »	3.90 €

Maison SAVOURE



SPIRITUEUX



LES WHISKYS

	4 cl
Lagavulin 16 ans (43°) « Ecosse »	11.00 €
WoodFoord Reserve (43,2°) « Etats-Unis »	17.00 €

LES RHUMS

	4 cl
Emperor Sherry (40°) « Ile Maurice »	15.00 €

LES VODKAS

	4 cl
Grey Goose (43°) « France »	11.00 €
Legend of Kremlin (40°) « Russie »	15.00 €

LES TEQUILAS

	4 cl
Classe Azul Plata (40°) « Mexique »	19.00 €

LES GINS

	4 cl
Gin Bombay Sapphire (40°) « Angleterre »	14.00 €

LES VINS MUTÉS

	4 cl
Porto Graham's – Tawny 10 ans (20°)	11.00 €

LES EAUX DE VIE DE VINS

	4 cl
Cognac	13.00 €
Martell XO (40°)	

LES EAUX DE VIE DE FRUITS

	4 cl
Chartreuse Verte (54°)	18.00 €
Chartreuse Jaune (54°)	18.00 €

Maison SAVOURE



CAVE



LES BIÈRES PRESSIONS

Tigre Bock – 33 cl	5.00 €
Tigre Bock – 50 cl	9.00 €
Grimbergen Blonde – 33 cl	5.00 €
Grimbergen Blonde – 50 cl	9.00 €

LES BIÈRES BOUTEILLES

Grimbergen Ambré – 33 cl	4.50 €
Grimbergen Blanche – 33 cl	4.50 €

LES EFFERVESCENTS

Champagne Lallier Grande Réserve	49.00 €
Champagne R de Ruinard	85.00 €

VINS BLANCS

	Verre	46cl	75cl
Château Panéry – AOC Côte du Rhône « La Garuste »	4.00 €	10.00€	22.00 €
M. Chapoutier IGP Languedoc	4.00 €	10.00€	22.00 €
IGP Viognier Ardèche « Grange Mirabel » - M.CHAPOUTIER	6.00 €	x	25.00 €
AOP Mâcon Villages - TRENEL	x	x	29.00 €
AOP Bourgogne Chardonnay - Jean Féry & Fils	x	x	35.00 €
AOP Cairanne « La Vallée » - Domaine GALUVAL	x	x	39.00 €
AOP Saint-Péray - Anne-Sophie PIC & M.CHAPOUTIER	x	x	39.00 €
AOP Saint Aubin « En Vesveau » - Domaine du château de Philippe Le Hardi	x	x	39.00 €
AOP Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru 2009 - « Les Chalumeaux » M.PICARD	x	x	89.00 €
AOP Corton Charlemagne 2008 - Domaine Michel Juillot	x	x	139.00 €

VINS ROSÉS

	Verre	46cl	75cl
Château Panéry – AOC Côte du Rhône « La Garuste »	4.00 €	10.00€	20.00 €
M. Chapoutier IGP Languedoc	5.00 €	12.00€	24.00 €
AOP Côtes de Provence Prestiges - Château des Marres	x	x	29.00 €
AOP Côtes de Provence 1907 - Château des Marres	x	x	50.00€

VINS ROUGES

	Verre	46cl	75cl
Château Panéry – AOC Côte du Rhône « La Garuste »	5.00 €	12.00€	24.00 €
M. Chapoutier IGP Languedoc	5.00 €	x	24.00 €
AOP Faugères « Le Sillon » - Mas Onésime	x	x	29.00 €
AOP Morgon Côte du Py - Jacques Dèpaigneux	x	x	29.00 €
AOP Givry - Domaine VOARICK	x	x	39.00 €
IGP Collines Rhodaniennes Lucidus - Lucidi & M.CHAPOUTIER	x	x	39.00 €
AOP Aloxe-Corton « Les Brunettes et Planchots » - Château de Santenay	x	x	65.00 €
AOP Crozes-Ermitage « Les Varonniers » 2016 - M.CHAPOUTIER	x	x	75.00 €
AOP Côte Rôtie « La Mordorée » 2005 - M.CHAPOUTIER	x	x	235.00 €

L'ACCUEIL DE NOS CLIENTS UN RESPECT STRICT NÉCESSAIRE

PROTOCOLE DE DÉSINFECTION

- Nos toilettes sont désinfectées **3 fois par jour** avec un produit virucide
- Nos tables et chaises sont désinfectées **avant et après le service** mais aussi **entre chaque client** avec un produit virucide
- Tous nos équipements (TPE, ordinateur, téléphone...) sont désinfectées **après chaque engagement d'utilisateur** avec un produit virucide



ACCUEIL ET SERVICE DU CLIENT

- Respect des **distanciations sociales**
- Mise à disposition de **gel hydro alcoolique**
- Port du **masque** obligatoire
- Respect de la **capacité maximale d'accueil**
- Paiement **par carte** et **sans contact** privilégié

