

# Maison SAVOURE

## NOS FORMULES EXPRESS

A + E = 24.00€

B + E = 26.00€

C + E = 28.00€

D + E = 35.00€

Maison Savoure, la liberté totale  
d'organiser le menu de votre choix à partir  
de l'ensemble des plats de la carte.

### POUR BIEN COMMENCER 8,50€

Terrine de poulet au citron confit  
Terrine de caille aux pommes et aux épices douces  
Terrine Piquillos et piments d'Espelette AOP  
Chiffonnade de jambon cru de Savoie

### A LES SALADES 16.90€

**Salade Mère Lyonnaise**  
Mesclun, lardons, croûtons dorés, œuf mollet, oignons  
pickles, vinaigrette moutarde à l'ancienne

**Tomate Burratina**  
Tomate « Variété ancienne plein champ », burratina  
onctueuse, vinaigrette au basilic et agrumes

**Salade des Alpes**  
Salade, samoussas de chèvre chaud, noix, œuf mollet,  
jambon cru de Savoie, copeaux de Beaufort, vinaigrette  
aux agrumes et au miel

### B SUR LE POUCE 18.50€

**Véritable Croque monsieur**  
Pain de campagne, jambon blanc à la truffe Aestivum,  
comté, sauce mornay, salade verte

**Burger Savoure**  
Steak du boucher, pain brioché, tome, confit d'oignon,  
comté fruité AOP, sauce basilic tomate, pommes frites  
*Accompagné de salade verte*

**Croustillant de gambas : 6 pièces**  
Gambas enrobées de feuille de brick, légumes,  
menthe, coriandre fraîche, sauce thai

**Viande de bœuf Française grillée**  
Sauce marchand de vin, Pommes frites maison, salade verte

### C LES TARTARES 21.00€

**Tartare classique 180g**  
Bœuf français taillé au couteau, assaisonnement bistrot

**Tartare senteur d'Asie 180g**  
Bœuf français taillé au couteau, citronnelle, coriandre  
fraîche, oignons rouges, sauce sweet chili,

**Tartare de saumon 150g**  
Saumon frais mariné à l'aneth, oignons rouges, fève soja

*Tous les plats sont accompagnés de pommes frites*

### À PARTAGER AUTOUR D'UN VERRE

Planche de charcuteries fines et fromages affinés 23,00€

Planche de charcuteries fines et terrine 21,00 €

Planche de croustillants de gambas au carry 25,00 €

### SUGGESTION GRILLEE 26.00€

**Bavette de bœuf Français 200 gr, beurre maitre  
d'hôtel, pommes frites maison**

### D LES PLATS SIGNATURES 28.00€

**Magret de canard Apicius**  
Magret de canard en entier, jus aux épices  
douces façon Apicius, polenta crémeuse.

**Tataki de thon « cuit minute »**  
Longe de thon, légumes croquants, sésame,  
soja, douceur de wasabi.

### E LES DESSERTS 9.00€

**Nage de fruit de saison à la verveine**  
Sorbet fraise

**Tarte fine cœur coulant chocolat**  
Tarte sablée au chocolat « Valrhona »,  
crème glacée au caramel

**Meringue Suisse**  
Fruits rouges et sa double crème

**Tiramisu aux fraises**

**Café ou thé gourmand**  
4 douceurs accompagnées d'un café ou thé

### FROMAGE 8.50€

**Assiette de fromages affinés tome de  
Savoie, reblochon, comté de la  
« fromagerie Bouchet Beaumont »,**

*La viande présentée sur cette carte est d'origine française et européenne. Cette carte est réalisé 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**

**MENU ENFANT**

-10 ans

**Filet de poulet pané  
ou Steak de bœuf**

+

**Accompagnement  
pommes frites et petits pois**

+

**Glace et cookies**

+

**Sirop**

14.00€



***Demande tes crayons de couleurs  
pour le coloriage !***