

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 COMMANCER

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



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 Alpages

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



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 fraiche, sauce thaï

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



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 fraiche, 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

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

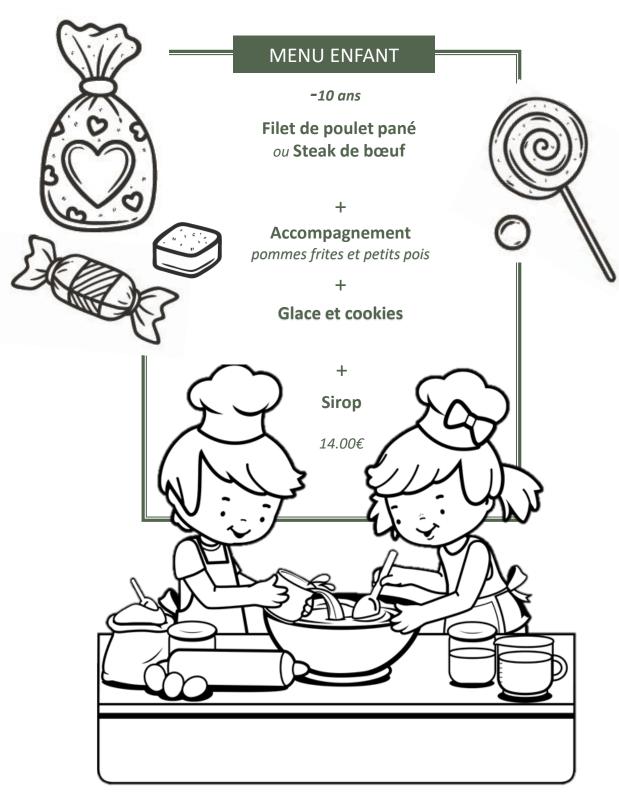
Café ou thé gourmand 4 douceurs accompagnées d'un café ou thé

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**





Demande tes crayons de couleurs pour le coloriage!