

NOS ENTREES

Terrine de foie gras Maison 19 €

Homemade Foie gras terrine with shutnay

Mille feuille de tomates Mozzarella et Aubergine au Pesto de Roquette 12.50 €

Tomato, eggplant & Mozzarella Salad with Rocket Pesto

Salade de chèvre frais des Aravis, aubergines et tomates confites 14 €

Goats Cheese from the Aravis Mountain, salad, aubergines and candied tomatoes

Terrine Maison aux deux Poissons et son Guacamole d'Avocat 14 €

Homemade fish Terrine accompanied by Avocado Guacamole

Croustillant de Reblochon aux Pommes 12,80 €

Crunchy of reblochon with Apple

Salade du Pêcheur,

Salade, gambas, Truite Marinée et rillettes de crabe maison 17.50 €

Prawn and smoke salmons with homemade crab rillettes

Salade Mêlée 9.50 €

Mix green salad

LES TARTARES

Tartare de Thon au Balsamique et Fenouil Confit, frites salade 19 €

Tuna Tartar with Balsamic fennel and ships

Tartare de Truite de l'Ain au Citron Vert Saladine de Roquette,

Frites salade 19 €

Traout Tartar with Lime Served with a Rocket Salad and ships

Tartare de Bœuf coupé au couteau, frites salade 21 €

Beef Tartar served with chips and salad

POISSONS

Petite Friture sauce Tartare 20 €
Small freshwater fish frying with Tartare Sauce

Filet de Féra du lac d'Annecy, Sauce Vierge à l'ail des Ours 25 €
Fera Filet Served with a Tomato, Lemon and caper Salsa

Filets de Perche au beurre blanc citronné 25.50 €
Perch Filets accompanied by a Citrus Beurre Blanc

Gambas sauvages Rôties aux épices 25.50 €
Spiced & Roasted Wild King Prawns

Féra entière du lac d'Annecy en Portefeuille (500g environ) 29.50 €
Full Fera cooked without bones

VIANDES

Souris d'Agneau Confite au Romarin (NZ) 25 €
Lamb Shank served with a Rosemary Confit

Magret de Canard, Sauce Myrtilles (FR) 25 €
Duck Filet Tournedos Blueberries

Suprême de Poulet Fermier à la Savoyarde (FR) 21.50 €
Jambon cru et Reblochon de Savoie, sauce champignons
Chicken Filet with Cured Ham, mashrooms sauce and Reblochon de Savoie Cheese

Filet de Bœuf (B) 29 €
aux Champignons de Saison ou Morilles ou café de Paris
Beef Filet Served with Seasonal Mushrooms sauce or Reblochon Sauce

Côte de Bœuf sauces au choix, 1kg (IRL) 31 € / pers (2 pers minimum)
Beef Rib served with sauces (price per pers, 2 pers minimum)

SPECIALITES DE NOS MONTAGNES

LES FONDUES SAVOYARDE - Local Fondues

Prix par personne, minimum 2 personnes - Price per person, Minimum 2 people

- **LA CLASSIQUE** 19.50 €
- **LA ROYALE** 24.00 €
(Charcuterie, salade) (Cold Cuts & Salad)
- **AUX CHAMPIGNONS DES BOIS** 23.50 €
(Served with Wild Mushrooms)
- **AUX CHAMPIGNONS DES BOIS Royale** 28.00 €
(Served with Cold Cuts, Salad & Wild Mushrooms)

LES TARTIFLETTES

- **LA CLASSIQUE** 19 €
(Pommes de terre, lardons, reblochon, salade)
(Potatoes, Bacon, Reblochon Cheese & Salad)
- **TARTIFLETTE AUX CHAMPIGNONS** 21 €
(Cèpes, lardons, reblochon, salade)
(Mashroom, Bacon, Reblochon Cheese & Salad)

LES ASSIETTES

- **DES ALPES** 20 €
Charcuteries, fromages de Savoie, salade, frites
Cold Cuts, Local Savoie Cheeses, Salad and french fries
- **DES ARAVIS** 20 €
Jambon cru de Savoie, Trilogie de fromages de chèvre aux aromatisés,
Salade, frites
Cold Cuts, 3 Local goat Cheeses with aromate, Salad and french fries

COTE DE BŒUF au Grill sauces au choix 1kg 31 €/PERSONNE /2PERS MINI

LES MARDIS c'est spécial Barbecue

ou **BARBECUE GARNIS** (assortiment de grillades) + DESSERT 22 €

ou **PETITE FRITURE GARNIS** + DESSERT 22 €

MENU DU LAC

25.50 €

Salade mêlée

Petite Friture,

Sauce Tartare, Frites

Dessert du Jour

+4 Euros
supplément
Fromage

MENU DES ALPAGES

25.50 €

Assiette des Alpes

(Charcuterie,
Fromages de Savoie,
Frites, Salade mêlée)

Dessert du Jour

Menu Bambins

12.90 €

Au choix / Choice of

Petite Friture enfant

Small freshwater fish frying

Ou

Aiguillettes de Poulet

Pannées au Corn Flaks Frites

Chicken Nuggets

Ou

Jambon Frites

Ham and French Fries

+

Dessert



LE MIDI UNIQUEMENT

Lunchtime only

DU LUNDI AU SAMEDI SAUF JOURS FERIES
Monday to Saturday except Public Holidays

MENU VEYROLAINE

22.50 Euros

Mille-feuille de tomates Mozzarella et
Aubergine au Pesto de Roquette

Tomato, eggplant & Mozzarella Salad with Rocket Pesto

Ou/Or

Entrée du Jour

Main of the day

Assiette du Jour

Plate of the Day

Ou/Or

Suprême de Poulet Fermier à la savoyarde

Chicken Filet with Cured Ham
and Reblochon de Savoie Cheese

Dessert du Jour

Dessert of the Day

DU LUNDI AU VENDREDI SAUF JOURS FERIES
Monday to Friday except Public Holidays

L'Ardoise

16.90 €

Au choix

Your Choice Of

1 Entrée du jour + 1 Plat du
jour

Entree of the day + Main of the day

OU / OR

1 Plat du jour + 1 Dessert Du
Jour

Main of the day + Dessert of the day

PRIX NET BOISSONS NON COMPRISES

Menu Libellule

34.50 Euros/pers

*Croustillant de Reblochon
aux Pommes*

Crunchy of Reblochon and appel

Ou / OR

*Terrine Maison aux deux Poissons
et son Guacamole d'Avocat*

Homemade fish Terrine accompanied by Avocado Guacamole

Magret de Canard sauce Myrtilles,

Duck Filet with a blueberries Sauce

Ou / OR

*Filet de Féra des Acacias,
Sauce Vierge à l'ail des Ours*

Fera Filet Served with a Tomato, Lemon and caper Salsa

Dessert du jour

Dessert of the day

+4 € supplément Fromage



MENU TOURNETTE

46 Euros/pers

*Tartare de Truite au citron Vert,
Saladine de Fenouils et Roquette*

Traout Tartar with Lime and salad

Ou / OR

Terrine de foie gras Maison

Homemade Foie gras terrine with shutnay

*Filets de Perche au
Beurre Blanc Citronné*

Perch Filets with a Lemon Beurre Blanc

Ou / OR

*Filet de Bœuf
Sauce Morille ou Café de Paris*

Beef Filet or

Served with Seasonal Mushrooms or café de Paris butter

Dessert au Choix

Dessert of Your Choice

+4 € supplément Fromage

PRIX NET BOISSONS, NON COMPRISES.

Beverages not included

LES TARTARES

Tartare de Thon au Balsamique et Fenouil Confit, frites salade 19 €

Tuna Tartar with Balsamic fennel and ships

*Tartare de Truite de l'Ain au Citron Vert Saladine de Roquette,
Frites salade 19 €*

Traout Tartar with Lime Served with a Rocket Salad and ship

Tartare de Bœuf coupé au couteau, frites salade 21 €

Beef Tartar served with chips and salad

LES GOURMANDISES

Café Gourmand des Acacias 9.50 €

Coffee served with a Selection of Miniture Desserts

Tarte Maison ou Pâtisseries du Jour 6.90 €

Homemade Tart OR Patisserie of the Day

Crème Brulée 6,80 €

Fondant au Chocolat 7.10 €

Melting Chocolate Cake

Salade de Fruits Frais à la Vanille 6.80 €

Fresh Fruit Salad with Vanilla

Feuillantine Chocolat Praliné 7.10 €

Chocolate Cake

Nougat Glacé au Coulis de Fruits rouges 7 €

Frozen Nougat with a Red Fruit Coulis

Tiramisu du Moment 6.80 €

Tiramisu of the Moment

Gâteau de Savoie et sa mousse de fruit du moment 7 €

Fruit mousse and Savoie Biscuit

Coupe Acacias 7.70 €

Glace vanille, glace Framboise ou myrtilles, meringue, coulis chantilly

Vanilla and raspberry Ice Cream with Meringue and wiped Cream

Coupe Melba aux fruits de saison 7.60 €

Vanilla Ice Cream with Fruit

LES VINS

LES VINS DE SAVOIE

LES ROUGES	37.5cl	50cl	75cl
Pinot Noir			22.00
Mondeuse d'Arbin		19.80	23.90
Gamay	15.50		22.90

LES BLANCS	37.5cl	50cl	75cl
Altesse de Savoie (rousette)		19.80	
Chardonnay			22.90
Seysssel	17		23.90
Chignin Bergeron			27.50
Crément de Savoie			25.50

LES ROSES	37.5cl	50cl	75cl
Gamay	15.50	19	23

LE CHAMPAGNE

		75cl
Champagne Brut		46
François Fagot 1 ^{er} Cru		
Champagne Brut Fines Bulles		59
François Fagot		

LA RESERVE DES ACACIAS

	Le Verre	37.5cl	75cl
Rouge	4.80	14.00	18.00
Blanc	4.80		18.00
Rosé	4.80		

EAUX MINERALES

	50cl	1 l
Eaux plate ou pétillante	4.60	5.90

SUGGESTIONS

ALSACE	Blanc	Gewurztraminer 28 €	75 cl
		Médaille argent 2015	
		Pinot Gris 26 €	75 cl
		Médaille d'or 2015	
		Riesling 2015 31 €	75 cl
		<i>Domaine Gilbert Muller</i>	

Côte du Rhône Rouge CORNAS 2015 55 €
Domaine Guy Frage

LES BLANCS

	75cl
Côtes de Gascogne Uby vin doux	26.00
Pouilly-Fumé	29.00

LES ROUGES

Languedoc	75cl
Château des Monges	29.50
Pic Saint Loup	28.50
Le loup dans la bergerie	21.00

Beaujolais	50cl	75cl
Brouilly	24	29.50

Bourgogne	75cl
Haute Côtes de Beaune Vieille Vigne	35.00

Vin de Loire	75cl
Saumur Champigny	29.00

Bordeaux	75cl
Saint-Emilion	35.00
Roc de Jeanlice	25.00

Côtes du Rhône	50cl	75cl
Vinsobres Village	20	27.00
Vinsobres Prestige		30.00
Vacqueyras	22.00	29.50
<u>Châteauneuf du Pape</u>		46.00

LES ROSES

Provence	37.5cl	50cl	75cl
Cote de Provence	15.90	19.90	25.50
Croix des Basson Bio			26.90

Pays D'OC	75cl
Vent de Folie ou Montrose	23.90

LES MAGNUMS 150cl

ROSE **39.50**