

NOTRE TABLE

L'HISTOIRE DES 5 FRÈRES EST L'HISTOIRE D'UNE FAMILLE ATTACHÉE À SON VILLAGE...

*Tous les Samedis et Dimanches midi découvrez
«Les Cocottes du Week-End»*

DES PLATS ESTIVAUX, À PARTAGER SERVIS, EN PETITES PORTIONS
ASSORTIMENTS D'ENTRÉES, PLATS, LÉGUMES ET DESSERTS **29€/PERS**

Tous les jours de la semaine, nous vous proposons pour le déjeuner...

LE MENU DU JOUR **23€**
ENTRÉE & PLAT/PLAT & DESSERT **20€**

Pour le dîner...

LE MENU DU SOIR **29€**

*Retrouvez également nos Spécialités Savoyardes
(Uniquement le soir - minimum 2 personnes)*

FONDUE SAVOYARDE (COMTÉ, EMMENTAL, BEAUFORT) SERVIE AVEC UNE SALADE VERTE (V) **24€**

FONDUE SAVOYARDE (COMTÉ, EMMENTAL, BEAUFORT), SERVIE AVEC UNE SALADE VERTE
ET CHARCUTERIES (150G) **28€**

PIERRADE DE BŒUF SERVIE AVEC UNE SALADE VERTE, FRITES ET UN ASSORTIMENT DE SAUCES MAISON **33€**

PIERRADE DE BŒUF ET EMINCÉ DE VOLAILLE SERVIE AVEC UNE SALADE VERTE,
FRITES ET UN ASSORTIMENT DE SAUCES MAISON **28€**

SUPPLÉMENT FONDUE OU CHARCUTERIES (200G) POUR 2 PERSONNES **9€**

SUPPLÉMENT DE VIANDES DE BŒUF ET VOLAILLE (200G) POUR 2 PERSONNES **9€**

SUPPLÉMENT DE VIANDES DE BŒUF UNIQUEMENT (200G) POUR 2 PERSONNES **12€**

SUPPLÉMENT FRITES **4€**

SUPPLÉMENT SALADE **3€**

NOTRE TABLE

L'HISTOIRE DES 5 FRÈRES EST L'HISTOIRE D'UNE FAMILLE ATTACHÉE À SON VILLAGE...

Découvrez notre carte et commencez votre repas avec...

PANIER DE SALADE FOLLE, ÉCREVISSSES ET ESTRAGON, CANNELLONIS DE MELON
ET SA VINAIGRETTE VIERGE **18€**

PALETTE DE LÉGUMES CONFITS AU THYM CITRON, FROMAGE FRAIS À L'HUILE D'OLIVE,
TAPENADE AUX AMANDES (V) **17€**

SABLÉ DE TOMATES AUX TROIS COULEURS MARINÉES AU GÉNÉPI, SARDINES AU BASILIC
ET SA QUENELLE DE VACHERIN AU MIEL **16€**

TERRINE D'AGNEAU GRILLÉE AU ROMARIN, CAVIAR D'AUBERGINES À LA MENTHE,
JUS DE POIVRONS PIQUILLOS **17€**

Poursuivez par...

TIAN DE COURGETTES JAUNES AUX ÉCHALOTES CONFITES ET SON RISOTTO DE PLEUROTÉS AU SAFRAN,
ÉMULSION DE CONCOMBRE À LA VANILLE (V) **23€**

DORADE POËLÉE AU ROMARIN, ARLEQUIN DE BRANDADE, JUS DE RATATOUILLE **26€**

NOIX DE VEAU CUITES EN COCOTTE, FÈVES ET ARTICHAUTS AU PISTOU, SAUCE DIABLE **28€**

PAVÉ DE BŒUF RÔTI AU POIVRE DU SICHUAN, DUXELLE DE CHAMPIGNONS À LA VENTRÈCHE
ET JUS À L'HUILE DE SÉSAME **32€**

Pour bien terminer...

CŒUR COULANT AU CHOCOLAT NOIR 72% ET CAMEL BEURRE SALÉ **9€**

CLAFOUTIS AUX GRIOTTES ET ABRICOTS, LAIT DE COCO, SORBET VERVEINE **9€**

SOUFFLÉ GLACÉ AUX FRAMBOISES **9€**

FAISSELLE DE LA FERME DE L'ADROIT AVEC MIEL, MYRTILLES OU COULIS DE FRUITS ROUGES **9€**

ASSIETTE DE FROMAGE DE LA FERME DE L'ADROIT **9€**

GLACE OU SORBET 1 BOULE **4€** - 2 BOULES **7.50€** - 3 BOULES **9€**

Pour nos plus jeunes convives...

PLAT & DESSERT **12€** (2-5 ANS) **17€** (6-12 ANS)

PLATS...

BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE AU KIRI, JUS DE KETCHUP, FRITES

BEIGNET DE COLIN ET SON GRATIN DE MACARONIS AU GOUDA

TARTIFLETTE SAVOYARDE AUX CAROTTES DES SABLES

DESSERTS...

GAUFRE FAÇON BANANA SPLIT

GLACE DU JOUR

Les Cocottes Du Week-End

Des plats estivaux à partager 29€/PERS

ENTRÉES...

SALADE FRISÉE ET SES ARANCINIS À LA MOZZARELLA ET VINAIGRETTE ACIDULÉE (V)
ASPIC AU SAUMON ET CREVETTES, MAÏS CROQUANT ET GELÉE AU MADÈRE
GUACAMOLE MEXICAIN MAISON ET SES TORTILLAS (V)

PLATS & LÉGUMES...

BÂTONNET DE THON AU JAMBON DE SAVOIE ET MARJOLAINE SAUCE SOJA
FAUX-FILET SNACKÉ ET SA MARINADE GINGEMBRE CITRON
MIGNON DE PORC AU MIEL ET ANANAS RÔTI
FRICASSÉE DE COURGETTES AUX ÉPICES ET SON SABLÉ AU PARMESAN (V)
TOMATES FARCIES AU CHORIZO, LÉGUMES D'ÉTÉ ET SON PISTOU AU BASILIC
PANCAKE SALÉ DE POMMES DE TERRE, ÉMULSION DE CIBOULETTE (V)

DESSERTS...

CRÈME AU CHOCOLAT ET TUILE DE COCO
PIZZA SUCRÉE À LA VANILLE, FRAISES ET FRAMBOISES ET SON FROMAGE DE BROUSSE
PLANCHA DE FRUITS GRILLÉS AU ROMARIN

(V) PLAT VÉGÉTARIEN - NOS VIANDES SONT ORIGINAIRES D'U.E, FRANCE ET NOUVELLE-ZÉLANDE - TARIF TTC ET SERVICE COMPRIS

Les Cocottes Du Week-End

Des plats estivaux à partager 29€/PERS

ENTRÉES...

SALADE FRISÉE ET SES ARANCINIS À LA MOZZARELLA ET VINAIGRETTE ACIDULÉE (V)
ASPIC AU SAUMON ET CREVETTES, MAÏS CROQUANT ET GELÉE AU MADÈRE
GUACAMOLE MEXICAIN MAISON ET SES TORTILLAS (V)

PLATS & LÉGUMES...

BÂTONNET DE THON AU JAMBON DE SAVOIE ET MARJOLAINE SAUCE SOJA
FAUX-FILET SNACKÉ ET SA MARINADE GINGEMBRE CITRON
MIGNON DE PORC AU MIEL ET ANANAS RÔTI
FRICASSÉE DE COURGETTES AUX ÉPICES ET SON SABLÉ AU PARMESAN (V)
TOMATES FARCIES AU CHORIZO, LÉGUMES D'ÉTÉ ET SON PISTOU AU BASILIC
PANCAKE SALÉ DE POMMES DE TERRE, ÉMULSION DE CIBOULETTE (V)

DESSERTS...

CRÈME AU CHOCOLAT ET TUILE DE COCO
PIZZA SUCRÉE À LA VANILLE, FRAISES ET FRAMBOISES ET SON FROMAGE DE BROUSSE
PLANCHA DE FRUITS GRILLÉS AU ROMARIN

(V) PLAT VÉGÉTARIEN - NOS VIANDES SONT ORIGINAIRES D'U.E, FRANCE ET NOUVELLE-ZÉLANDE - TARIF TTC ET SERVICE COMPRIS