

L'Epicéa Lodge

Vous propose

Les entrées

Entrée du jour	10€
Plateau de charcuterie Epicéa Lodge	12€
Soupe de butternut avec des marrons caramélisés et des notes subtiles d'orange et de cannelle	9€
Empanadas (9 saveurs au choix) l'unité	6€
Salade de chèvre chaud	12€
Salade Epicéa Lodge (salade, emmental, beaufort, noix de Grenoble bio récoltées par les propriétaires, baies de goji bio, pistache de Sicile bio, vinaigrette maison)	15€

Les plats

Plat du jour 20€

Faux filet sauce au poivre, frites 22€

Truite entière, riz basmati et fines herbes 19€

Hamburger 18€

(pain brioché, steak haché angus,
tomate, mix de salades, cheddar, cornichons)

Supplément oignons caramélisés ou bacon 2€

Risotto avec mix de la forêt et son croquant de parmesan 18€

Supplément accompagnement :

riz, légumes poêlés, salade verte ou frites 5€

Les saveurs du terroir

Tartiflette et sa salade verte 21€

Fondue savoyarde aux trois fromages, accompagnées de charcuterie, pommes de terre et salade verte.

(prix par personne, 2 personnes minimum,

200 g de fromage par personne) 23€

Supplément champignons 5€

Supplément fromage par 100 g 10€

Raclette à l'ancienne sous brezière, accompagnées de charcuterie, pommes de terre et salade verte.

(prix par personne, 2 personnes minimum,

200 g de fromage par personne) 25€

Supplément fromage par 100 g 10€

Au choix : - fromage au lait cru

- fromage Abondance

Reblochonade, accompagnées de charcuterie, pommes de terre et salade verte. 25€

Les pâtes

Tortellini ricotta-épinards 18€

Tagliatelles 15€

(sauce au choix : tomate, bolognaise, carbonara)

Menu enfant 15€

(-12 ans)

Nuggets

ou

steak haché

ou

Poisson pané

(Accompagné de frites, pâtes ou haricots verts)

—

1 boule de glace

ou

Compote de pommes

Les desserts

Dessert du jour	8€
Assiette de fromages des montagnes	9€
Café ou tisane gourmande	9€
Tarte tatin	8€
Tarte aux myrtilles	8€
Fondant au chocolat	8€
Fromage blanc au miel ou myrtilles	7.50€
Crème brûlée	8€
2 boules de glace	5€
3 boules de glace	6€
Extra boule de glace ou chantilly	2€

Autour du chocolat de la Chocolaterie Piste Noire

Fondue de chocolat (au choix NOIR 72.10% ou LAIT 41.50 %)	15€/pers
(200 g par personne, minimum 2 personnes, avec des fruits et des chamallows)	
Plateau extra fruits/chamallows	8€
Supplément chocolat par 100 g	8€