

# L'Épicéa Lodge

vous propose

## Les entrées

<b>Salade Façon César</b>	<b>12.50 €</b>
Poulet sur lit de salade, croutons, œuf dur, copeaux de parmesan	
<b>Salade de chèvre</b>	<b>12.00 €</b>
(Salade, tomates, lardons, noix et chèvre chaud)	
<b>Salade Savoyarde</b>	<b>12.00 €</b>
(Salade, tomate, croutons, Beaufort, noix, lardons)	
<b>Ravioles de betterave, chèvre et miel</b>	<b>12.50 €</b>
<b>Tataki de thon, vinaigrette aux agrumes</b>	<b>12.50 €</b>
<b>Nems au reblochon sauce aigre douce</b>	<b>13.00 €</b>
<b>Ardoise de charcuterie « Epicéa lodge »</b>	<b>12.50 €</b>
<b>Terrine de beaufort et artichauts</b>	<b>12.50 €</b>

# Les viandes

<b>Tartare de Bœuf (200gr) à l'Italienne</b>	<b>19.00 €</b>
Frites et salade	
<b>Faux filet de Bœuf, sauce au poivre ou aux champignons</b>	<b>22.00 €</b>
Accompagnements, légumes poêlés, ou riz ou frites	
<b>Grillade autour de la plancha (2 personnes minimum)</b>	<b>25.00 €/pers</b>
Bœuf, poulet, légumes, frites	
<b>Burger Savoyard, frites et salade verte</b>	<b>16.50 €</b>
Steak haché, reblochon, jambon cru, tomate, oignon	
<b>Suprême de volaille</b>	<b>18.50 €</b>
Accompagnements, légumes poêlés, ou riz ou frites	
<b>Diots au vin blanc et ses crozets</b>	<b>16.00 €</b>

# Les poissons

<b>Poêlée de gambas au curry de coco</b>	<b>25.00 €</b>
<b>Truite aux amandes et son beurre persillé</b>	<b>18.50 €</b>
<b>Risotto de l'océan</b>	<b>21.00 €</b>
Accompagnements, légumes poêlés, ou riz ou frites	

# Végétarien

Risotto aux cèpes et ses copeaux de parmesan

16.00 €

## Les pâtes

Tortellini ricotta épinard

9.90 €

Tagliatelle sauce au choix : -Bolognaise -Carbonara -Champignons

9.90 €

## Le menu enfant

(-12 ans)

Nuggets

ou

Steak haché

ou

Poisson pané

Accompagné de frites ou pâtes

1 boule de glace

ou

Une crème vanille

ou

Une compote de pommes

# Les desserts

Assiette de fromage des montagnes	8.00 €
Panacotta, coulis de fruits rouges	7.00 €
Tiramisu	7.00 €
Fromage blanc, miel et amandes	7.50 €
Café gourmand	7.50 €
Tarte Tatin	7.50 €
Tarte aux myrtilles	7.50 €
Dame blanche	7.50 €
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly	
Coupe fruit rouge	7.50 €
Glace fraise, cassis, framboise, coulis de fruits rouges et chantilly	
Café liègeois	7.50 €
Glace café, vanille, café glacé, toffee et chantilly	
Colonel	8.50 €
Glace citron et vodka	
Glace 2 boules	3.90 €
Glace 3 boules	5.90 €

Autour du chocolat de la chocolaterie de

## La piste noire

Fondue au chocolat	(2 personnes minimum)	8.50€/pers
Fondant au chocolat		8.00 €

# Les saveurs du terroir

## Fondue savoyarde aux trois fromages

Beaufort, gruyère, emmenthal 17.00 €

## Fondue Savoyarde aux trois fromages

avec sa charcuterie et ses pommes de terre 23.00 €

## Fondue aux cèpes

20.00 €

## Tartiflette

16.50 €

## Tartiflette et sa charcuterie

21.00 €

## Diot au vin blanc et ses crozets

16.00 €

Toutes nos spécialités sont accompagnées de salade verte

# Raclette à l'ancienne sous la Brézière

Fromage au lait cru 22.50 € \*

Fromage Abondance 24.00 € \*

Reblochonade 24.00 € \*

200 gr de fromage par personne

Toutes nos raclettes sont accompagnées de charcuterie, de pommes de terre et de salade.

- Prix par personne, 2 personnes minimum

# Menu tradition 24 €

Salade César

ou

Terrine Maison

ou

Nems au reblochon

Tartiflette

ou

Diot au vin blanc et ses crozets

ou

L'escalope de volaille à la Savoyarde

Fromage blanc au miel et amandes

ou

Tarte aux myrtilles

# Menu Plaisir 38 €

Raviole de betterave

ou

Tataki de thon, vinaigrette aux agrumes

ou

Terrine de Beaufort

Risotto aux cèpes et ses copeaux de parmesan

ou

Faux filet de bœuf sauce aux champignons

ou

Poêlés de gambas au curry de coco

Crème brûlée

ou

Fondue au chocolat et fruit \*

(banane, poire, pomme, fraise)

ou

Tarte aux myrtilles

\*minimum 2 personnes