

Sophie et Bruno vous souhaitent un agréable séjour au Jorat et vous proposent pour votre repas

Nos entrées et salades :

| | |
|--|--------|
| <u>Salade verte</u> | 4,00€ |
| <u>Salade du Jorat</u> (salade, tomates confites, amandes, feuilleté de reblochon ou fromage de chèvre, viande séchée) : | |
| Grande | 15,00€ |
| Petite | 9,00€ |
| <u>Salade Paysanne</u> (salade, tomates, oeuf, lardons, croûtons, fromage) : | |
| Grande | 15,00€ |
| Petite | 9,00€ |
| <u>Salade saveur d'automne</u> (salade, magret, châtaignes, tomate, champignons de Paris, oignons) : | |
| Grande | 17,00€ |
| Petite | 9,00€ |
| <u>Escargots en croquette</u> (apéritif ou entrée) Les 6 | 10,00€ |
| <u>Escargots en croquette</u> Les 12 | 16,00€ |

Nos Plats :

| | |
|--|--------|
| <u>Pêche du moment</u> | 20,00€ |
| <u>Truite meunière</u> | 20,00€ |
| (nos poissons sont disponibles suivant la pêche) | |
| <u>Faux filet, frites</u> | 22,00€ |
| <u>Faux filet, frites, sauce reblochon</u> | 25,00€ |
| <u>Tournedos nature</u> | 30,00€ |
| <u>Tournedos avec sauce</u> | 33,00€ |
| <u>Omelette, frites, salade</u> | 14,00€ |
| <u>Omelette aux lardons ou fromage, frites, salade</u> | 16,00€ |
| <u>Magret de canard aux fruits rouges & légumes du jour</u> | 25,00€ |
| <u>Bruschetta montagnarde, salade</u> | 17,00€ |
| (pain, huile d'olive, purée de tomate, abondance, tomates et jambon cru) | |
| <u>Burger savoyard, frites</u> (pain, steak boucher, oignons, salade, tomate et reblochon) | 16,00€ |
| <u>Portion de frites</u> | 3,00€ |

Nos spécialités savoyardes :

| | |
|--|--------|
| <u>Tartiflette, salade verte</u> | 19,00€ |
| <u>Fondue</u> (2 personnes minimum) | |
| tarif par personne : | |
| Sans charcuterie | 21,00€ |
| Avec charcuterie | 25,00€ |
| <u>Berthoud</u> (servi avec charcuterie, pommes vapeur et salade verte) | 23,00€ |
| <u>Ballavaud</u> (fromage à l'ail des ours, servi avec charcuterie et pommes de terre rôties) | 24,00€ |
| <u>Raclette fermière</u> (Minimum 2 Personnes, servie avec charcuterie, pommes de terre et salade verte) | 25,00€ |
| <u>Plateau de charcuterie</u> | 14,00€ |
| <u>Soupe montagnarde</u> | 18,00€ |

La plupart de nos produits sont locaux

« Il n'y a pas de bons petits plats sans bons produits locaux »

Viande : Bouvier Bangillon Habère Lullin

Reblochon: La ferme du Jourdil Bogève

Abondance: Le Chalet Boège

Chèvre: Producteur Local

Truite: Pisciculture de Morzine

Filets de féra et de perches: Mr Mouchet Anthy

Pomme de terre: Monsieur patate

Nos Fromages :

| | |
|-----------------------------------|--------|
| <u>Plateau de fromages locaux</u> | 10,00€ |
|-----------------------------------|--------|

Nos Desserts :

| | |
|--|-------|
| <u>Dessert du jour</u> | 6,00€ |
| <u>Panacotta au coulis du moment</u> | 6,00€ |
| <u>Mousse au chocolat maison</u> | 6,00€ |
| <u>Double crème de gruyère</u> | 8,00€ |
| <u>Crème brûlée et glace vanille</u> | 8,00€ |
| <u>Fromage blanc au coulis de fruits</u> | 6,00€ |

Nos coupes glacées :

| | |
|--|-------|
| <u>Chocolat ou café liègeois</u> | 7,00€ |
| <u>Coupe griottes</u> (glace vanille ,griottes, chantilly) | 8,00€ |
| <u>Coupe Jorat</u> (glace vanille, meringue, crème de marron, chantilly) | 8,00€ |
| <u>Coupe after eight</u> (glace menthe ,get27) | 8,00€ |
| <u>Coupe williamine</u> (glace poire et alcool de poire) | 8,00€ |
| <u>Coupe colonel</u> (glace citron et vodka) | 8,00€ |
| <u>Coupe caporal</u> (glace vanille, chantilly et whisky) | 8,00€ |
| <u>Coupe génépi</u> (2 boules glace génépi et génépi) | 8,00€ |
| <u>La boule de glace</u> | 2,00€ |
| <u>Supplément chantilly</u> | 0,50€ |

Parfums : Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Noix de coco, Pistache, Rhum raisin, Menthe, Fraise, Cassis, Framboise, Cerise, Citron, Poire.

