



# - SUGGESTIONS - MONTAGNARDES

## ENTREES

SOUPE À L'OIGNON, PAIN GRATINÉ AU FROMAGE	8.00€
CAMEMBERT FONDU AUX POIRES ET POMMES GRANNY	12.00€
TOMME PANÉE AUX AMANDES	14.00€
PLANCHE SAVOYARDE (CHARCUTERIE ET FROMAGE DE MONTAGNE)	15.00€

## PLATS

TARTIFLETTE ET SALADE MIXTE	14.00€
FONDUE SAVOYARDE (MIN. 2 COUVERTS) SERVIE AVEC DE LA CHARCUTERIE ET UNE SALADE MIXTE	20.00€ /PERS.
FONDUE SAVOYARDE TOMATE & BASILIC (MIN. 2 COUVERTS) SERVIE AVEC DE LA CHARCUTERIE ET UNE SALADE MIXTE	20.00€ /PERS.
SUPRÊME DE PINTADE AUX PLEUROTÉS ET VIN BLANC PETIT GRATIN AUX BROCOLIS	22.00€
CIVET DE CHEVREUIL CROQUETTES DE POMMES DE TERRE MAISON ET GARNITURE D'AUTOMNE	22.00€



# MENU

32€/PERS.

SOUPE À L'OIGNON  
PAIN GRATINÉ AU FROMAGE

\*\*\*

SUPRÊME DE PINTADE AUX PLEUROTES ET VIN BLANC  
PETIT GRATIN AUX BROCOLIS

\*\*\*

TARTE TATIN  
ET SA BOULE DE GLACE AU CAMEL BEURRE SALÉ

## SUGGESTIONS DE VINS

VECCHIA TORRE  
VERMENTINO  
IGP SALENTO – 2017  
ITALIE



VERRE:	5,50€
1/4L :	9,50€
1/2L :	17,00€
BOUTEILLE :	25,00€

MASCA DEL TACCO  
SUSUMANIELLO 2017  
PUGLIA  
ITALIE



VERRE:	5,50€
1/4L :	9,50€
1/2L :	17,00€
BOUTEILLE :	25,00€