

— CARTE & MENUS —

— POUR L'APERU —

Planche de charcuteries à partager
Grande (3/4 pers.) : 14€ Petite (1/2 pers.) : 8€

Saucisson artisanal
Entier : 10€ Demi : 8€

— ENTREES —

Salade de ravioles poêlées: petite 11,90€ / grande 16,90€
Mélange de salade verte, ravioles, tomates confites et crudités.

Salade Fraîcheur : petite 12,90€/grande 17,90€
Mélange de salade verte, airelles, saumon fumé, crudités et pommes.

Salade Petite Auberge : petite 12,90€/grande 17,90€
Mélange de salade verte, magret de canard cuit, tomme de Savoie, poivrons marinés.

Salade du moment 10,90€ / grande : 15,90€
Voir ardoise

Bol de salade verte 3€



— FROMAGES —

Fromage blanc faisselle 4,50€
(crème, nature, crème de marron ou coulis)

1/2 st Marcellin 6€

Assiette de fromages 7€
Assortiment de fromages

Cervelle des canuts 5€



— DESSERTS —

Gâteau Fondant au chocolat 7€

Profiteroles 8€ (supp. 2€ menu)

Café gourmand 8€ (supp. 2€ menu)

Dessert du jour (voir notre ardoise) 7€

Carte des glaces disponible hors menus

— PLATS —

Pièce du boucher (voir notre ardoise) 28€
(Note : un ajustement tarifaire peut être appliqué au-delà de 350gr. Suivant arrivage)

Suggestion du jour : poisson / viande (voir notre ardoise) 18,90€

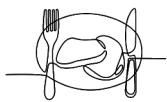
Ravioles gratinées 25 minutes d'attente mini. Servies avec une salade verte 17,90€

Au choix : À la ciboulette / au Reblochon/ aux cèpes/
à la Fourme d'Ambert/ au saumon fumé/ au jambon cru.

— Spécialité du Chef — Uniquement le Soir et Samedi Midi / Soir

Tartare de Canard (250gr mini.) Servi avec des pommes de terre rôties et une salade verte. 24€
(Magret de canard, noisette, vinaigre de framboise, huile de noix, assaisonnement tartare.)

MENU PETITE AUBERGE 28,90€



Petite salade au choix



Ravioles au choix ou suggestion



Fromage ou dessert (café gourmand/ profiteroles + 2€)

MENU ENFANT 12€



1 boisson au choix



P'tite viande ou P'tites ravioles



Dessert au choix (1 boule de glace ou fromage blanc ou dessert 7€)

MENU DU MIDI (hors week-end et jours fériés)



Plat du jour 13€



Entrée et plat ou plat et dessert 17€



Entrée, plat et dessert 20€

Prix nets et services compris— plat direct prévoir 20min. d'attente.