



RESTAURANT - BAR - GLACIER

Entrées

TOAST SUR PAIN GRILLÉ DE CHÈVRE ET SA SALADE DE JEUNES POUSSÉS, TOMATES CERISE, CRUDITÉS, GRAINES	14€
COCOTTE GOURMANDE FROMAGE CHAOURCE (VACHE) CHAUD ET GRATINÉ, OEUF COULANT, GRAINES, CIBOULETTE ET SES TOASTS DE COPPA <i>SUPPLÉMENT 2€ AVEC MENU "BON CADEAU"</i>	14€
ASSIETTE DE CHARCUTERIE SAUCISSON, JAMBON CRU, CHORIZO ET PÂTÉ DE CAMPAGNE CORNICHON	14€

Plats

PÂTES FRÂICHES AUX OEUFS, TAGLIATELLES MAISON, PARMESAN SAUCE AU CHOIX : - SAUCE TOMATE MIJOTÉE AUX VIANDES - SAUCE CHAOURCE (FROMAGE DE VACHE) AVEC PANCETTA POËLLÉ	22 €
CABILLAUD POËLÉ ET SON RIZ MASALA SAUCE CITRONNÉE COMBAWA ET SES PETITS LÉGUMES DE SAISON <i>SUPPLÉMENT 8€ AVEC MENU "BON CADEAU"</i>	24€
TARTARE DE FILET DE BOEUF COUPÉ AU COUTEAU - ORIGINE FRANCE ■ ■ ET SES POMMES DE TERRE FONDANTES - <i>SUPPLÉMENT 8€ AVEC MENU "BON CADEAU"</i>	28€
FILET DE BŒUF - ORIGINE FRANCE ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE FONDANTES, SAUCE CHAOURCE <i>SUPPLÉMENT 8€ AVEC MENU "BON CADEAU"</i> ■ ■	28€

Desserts

BRIOCHE PERDUE CARAMÉLISÉE CANNELLE, RHUM, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY MAISON	12€
NOTRE CHOUCOCO MAISON, CUIT MINUTE (30 MIN) CHOUX CUIT DU JOUR, GLACE VANILLE DE MADAGASCAR, CHANTILLY MAISON ET CHOCOLAT CHAUD, PRALINÉ	12€
CHOUDELICE, CUIT MINUTE (30 MIN) CHOUX CUIT DU JOUR, SORBET, CHANTILLY MAISON, COULIS, PRALINÉ	12€
PAVLOVA, SELON LES FRUITS DE SAISON MERINGUE, SORBET, COULIS, CHANTILLY MAISON, PRALINÉ, MENTHE	12€
ASSIETTE DE FROMAGES SELON ARRIVAGE	9€