

APEROOO (A PARTAGER)

Terrine Boc « artisanal », pain grillé	10€
Sardinillas, mini sardines de « Serrats » 118g, pain grillé et beurre salé	12€
Ardoise du Bonlieu (<i>charcuterie, fromage</i>)	18€
Planche du Monde (<i>Nems, accras, calamars, spring rolls</i>).....	18€
Ardoise Terre et Mer	25€
<i>(Foie gras, tartare de thon, magret de canard, truite fumée)</i>	

ENTREES

FOIE GRAS DE CANARD MAISON MI-CUIT, pain grillé	18€
<i>Fresh foie gras cooked by the Chef and his toasts</i>	
ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE	les 6 10€
<i>Burgundy snails</i>	les 12 19€

SALADES REPAS

L'INCONTOURNABLE SALADE CAESAR	15€
<i>(coeur de romaine, croûtons, tomates, parmesan, anchois, sauce caesar)</i>	
- Poulet/Chicken	16,80€
- Crevettes/Schrimps	19€
SALADE SAVOYARDE	15,50€
<i>(verte, pommes de terre, toast de reblochon fondu, lardons, tomates, noix)</i>	
<i>green salad, potatoes, hot reblochon cheese toast, bacon, tomatoes, nuts)</i>	
SALADE DE RAVIOLES CROQUANTS	15,50€
<i>(verte, tomates séchées, jambon cru, ravioles poêlées)</i>	
<i>green salad, dry tomatoes, raw ham, pan-fried raviole</i>	
SALADE CONNEMARA	15,90€
<i>(verte, wrap de truite fumée, crème ciboulette, tomates)</i>	
<i>green salad, smoked trout wrap, chive cream, tomatoes</i>	
SALADE « RETOUR D'ALPAGE »	16€
<i>(verte, toasts de chèvre chaud, miel, tomates, jambon cru et pommes caramélisées)</i>	
<i>warm goat's cheese salad with honey, tomatoes, raw ham and apple caramelized</i>	
SALADE NICOISE TRADITION	18€
<i>(verte, thon frais mi-cuit, anchois, œuf dur, pommes de terre, tomates, concombre, olives)</i>	
<i>green salad, half-cooked fresh tuna, anchovies, egg, potatoes, tomatoes, cucumber, olives</i>	
SALADE PERIGOURDINE	17,90€
<i>(verte, foie gras, magret fumé, gésiers, tomates)</i>	
<i>green salad, fresh foie gras, smoked duck, warm grizzards, tomatoes</i>	

LA FAISSELLE	12,50€
<i>Fromage servi façon tartare avec pommes de terre vapeur et salade verte</i>	
White cottage cheese with boiled potatoes and green salad	
LA FAISSELLE DES ALPAGES	16€
<i>La faisselle accompagnée de jambon cru</i>	
White cottage cheese with boiled potatoes, green salad, raw ham	
LA FAISSELLE DU PECHEUR	17€
<i>La faisselle accompagnée de truite fumée</i>	
White cottage cheese with boiled potatoes, green salad, smoked trout	

LES RAVIOLES

RAVIOLES AU REBLOCHON, salade verte	16€
ravioli with reblochon and green salad	
RAVIOLES AUX MORILLES, salade verte	18€
ravioli with morel cream sauce and green salad	

LES WOKS (Le soir)

WOK DE POULET, NOUILLES ET LEGUMES CROQUANTS	19€
chicken, vegetable and noodle wok	
WOK DE CREVETTES, NOUILLES ET LEGUMES CROQUANTS	19,90€
shrimps, vegetable and noodle wok	

LES POISSONS

TARTARE DE THON salade verte, frites Maison	19,90€
raw tuna in tartar, green salad, chips	
PAVE DE THON MI-CUIT en croûte de sésame, sauce thaï	21€
half-cooked tuna in sesame, thaï sauce	

LES VIANDES

ENTRECÔTE DE BOEUF « SIMMENTHAL » 250g	24€
<i>Sauces au choix (poivre ou roquefort + 2€, morilles + 4€</i>	
<i>Rib-eye steak (pepper or roquefort sauce + 2€, morel sauce +4€)</i>	
MAGRET DE CANARD rôti, sauce orange whisky	22€
<i>Duck steak, orange and whisky sauce</i>	
CARRE D'AGNEAU rôti, jus au Porto, échalotes confites	24€
<i>Roasted sirloin of lamp , Porto juice, thigh shallots</i>	
TARTARE DE BOEUF assaisonné coupé au couteau, Frites, salade verte	19,90€
<i>raw beef tartare with seasoning, chips, salad</i>	
TARTARE DE BOEUF CAESAR, Frites, salade verte	21€
<i>Tartare de bœuf assaisonné poêlé</i>	
<i>grilled minced steak with seasoning, chips and salad</i>	
TARTARE DE BOEUF, SAINT-MARCELIN gratiné, Frites, salade verte	23,90€
<i>raw beef tartare and mild cheese, chips and salad</i>	
HAMBURGER SAVOYARD	22€
<i>Viande de bœuf 180g, salade, tomate, reblochon fondu, Frites Maison</i>	
<i>Beef minced steak, salad, tomatoes, mild reblochon cheese, chips</i>	

LES SPECIALITES DU BONLIEU

<p>LA MARMITE SCANDINAVE</p> <p>Pommes de terre sautées, saumon frais et truite fumée, crème fraîche, ciboulette roasted potatoes, fresh salmon and smoked trout, cream, chives</p>	<p>22,50€</p>
<p>LA MARMITE SAVOYARDE</p> <p>Pommes de terre sautées, jambon blanc, saucisson, jambon cru, fromage à raclette roasted potatoes, ham, salami, raw ham, raclette cheese</p>	<p>22,50€</p>
<p>ESCALOPE FACON SAVOYARDE</p> <p>Escalope de volaille, pommes de terre, jambon cru fromage et crème gratinés au four Turkey scalop, raw ham, potatoes and cream browning in the oven</p>	<p>21€</p>
<p>ESCALOPE FACON SAVOYARDE AUX GIROLLES</p> <p>with mushroom</p>	<p>23€</p>
<p>TARTIFLETTE, salade verte</p> <p>Pommes de terre et oignons sautés, reblochon gratiné potatoes and onion roasted, reblochon cheese browning in the oven</p>	<p>16€</p>
<p>TARTIFLETTE SAVOYARDE, salade verte</p> <p>Tartiflette avec lardons Tartiflette with bacon</p>	<p>17€</p>
<p>TARTIFLETTE FORESTIERE, salade verte</p> <p>Tartiflette avec cèpes Tartiflette with cep</p>	<p>18,90€</p>
<p>TARTICHEVRE, salade verte</p> <p>Pommes de terre et oignons sautés, fromage de chèvre fondu Tartiflette with mild goat cheese</p>	<p>17€</p>
<p>TARTICHEVRE FORESTIERE, salade verte</p> <p>tartichèvre et cèpes tartichèvre with cep</p>	<p>19€</p>
<p>LA CROÛTE SAVOYARDE AUX CEPES</p> <p>Pain aillé, jambon blanc, tomates et cèpes gratinés avec crème et fromage garlic bread, ham, tomatoes and cep browning with cream and cheese</p>	<p>18,90€</p>
<p>LA CROÛTE SAVOYARDE AUX MORILLES</p> <p>Pain aillé, jambon blanc, tomates et morilles gratinés avec crème et fromage garlic bread, ham, tomatoes and morel browning with cream and cheese</p>	<p>19,90€</p>
<p>LE BERTHELON (servi le soir/served the evening).....</p> <p>Fromage d'Abondance et raclette fondus dans un vin blanc et madère, servis sur pierre chaude, garnis de pommes de terre, charcuterie et salade verte Abondance and raclette browning with white wine and madere, served on a hot stone with potatoes, delicatessen and green salad</p>	<p>25€</p>

SPECIALITES FONDUES

(servi en terrasse midi et soir)/served outside for lunch and dinner
(servi à l'intérieur uniquement le soir)/served inside only the evening

Les fromages à fondue sont sélectionnés par la crèmerie du Lac
minimum 2 personnes

	prix/personne
FONDUE SAVOYARDE	17.90€
cheese fondue	
FONDUE SAVOYARDE AUX CEPES	19.90€
cheese fondue with cep	
SUPPLEMENT CHARCUTERIE	7.50€
extra delicatessen	
SALADE verte	4.90€
green salad	
FRITES Maison	4.90€
french fries	

Si vous êtes allergique, ou si vous avez une intolérance particulière, merci d'en informer le personnel avant de passer votre commande et de consulter la liste des allergènes prévue à cet effet