

Menu

L'arbre à Palabres

Petite entrée ou à partager

Moules persillées à la plancha	13	St Marcellin roti au miel & toast	13
Mozzarella di Bufala & huile de truffe	13	Pot de terrine de campagne	12

LE COIN FRAICHEUR

Salade alpage 17,90
Reblochon pané maison, diot de Savoie
(saucisse de porc), tomates, oignons frits

Salade César 18,90
aiguillettes de poulet pané, croutons, tomates
copeaux de parmesan, oeuf, sauce césar maison

Tomate à l'ancienne, Mozzarella di Bufala 18,90
pesto rosso & feuilles de basilic

Carpaccio de saumon frais 23,90
mariné aux agrumes, roquette, vinaigrette olive citron,
crème mascarpone fouté & frites

Comme un carpaccio de boeuf 22,90
fines tranches de faux filet, parmesan,
pesto rosso & frites (avec boule mozzarella 5 €)

Tartare de boeuf saveur d'asie 22,90
préparer par nos soins & frites XL 28,90

LE COIN CHAUD

Faux filet Simmental env 300g 26,90
béarnaise maison, pommes grenaille & wok légumes

Comme un burger savoyard 22,90
entre 2 galettes de PDT, steak Black Angus,
oignons confits, poitrine fumée, Reblochon pané,
accompagné d'une salade composée

Ballotine de volaille 22,90
sauce écrevisse, pommes grenaille & wok légumes

Escalope de saumon façon milanaise 26,90
tagliatelles fraîches, pesto rosso &
chantilly citronnée au mascarpone

Tagliatelles fraîches aux légumes du moment façon wok 20,90
parmesan, chips de coppa (porc)

Moules marinières & frites 19,90



Pour les bambins 12,90
pizza marguarita ou nuggets poulet frites
pour le dessert 1 boule de glace au choix

LES SPÉCIALITÉS

Nos spécialités peuvent être accompagnée d'une assiette de charcuterie 5 €

Tartiflette traditionnelle
19,90

Pommes de terre, oignons, lardons,
Reblochon & salade verte

Fricassée Diot de Savoie
18,90

Pommes grenaille, légumes poêlés,
chantilly citronnée au mascarpone

Reblochonade
24,90

Reblochon coulant gratiné au four,
pommes grenaille & salade verte

Gratinée de fondue savoyarde
23,90

Comté, Emmental, Beaufort fondus sur des croutons
puis gratinés au four & salade verte

Accompagnement salade verte €4 / frites / Pommes grenaille / tagliatelles / légumes €5 tout supplément €2 sauf Bufala / saumon €5

prix net en euros taxes & service compris

0425

Pépé	20,90	Gravelax	18,90
Tomates cerises, coppa (porc), copeaux de parmesan, roquette, Mozzarella Di Bufala		Tomate, Mozzarella, saumon frais mariné crème montée citronné au mascarpone	
Savoisienne	16,90	Sicilienne	14,90
Tomate, Mozzarella, Reblochon, oignons, diot de Savoie (saucisse de porc)		Tomate, Mozzarella, anchois, olives, câpres	
Truffe	18,90	4 Fromages	15,90
Base crème, Mozzarella Di Bufala, jambon, champignons, & huile de truffe		Base crème, Gorgonzola, Mozzarella, reblochon, chèvre	
Bufala	17,90	Paysanne	15,90
Tomate, Mozzarella Di Bufala, huile de truffe & feuilles de basilic fraîches		Tomate, Mozzarella, lardons, oignons, champignons, crème fraîche	
Tronchetto en baguette	18,90	Reine	15,90
Tomates cerises, Mozzarella, origan Après cuisson, parmesan, roquette, jambon cru		Tomate, Mozzarella, jambon, champignons, olives	
Diavola	15,90	Méditerranéenne	14,90
Tomate, Mozzarella, poivrons, Spianata piccante (saucisse de porc piquante)		Tomate, Mozzarella, légumes frais grillés, champignons	
Calzone (en chausson)	15,90	Margarita	11,90
Tomate, Mozzarella, jambon, champignons, oeuf		Tomate, Mozzarella, olives	

Accompagnement salade verte €4 / roquette parmesan €6

Accompagnement frites/PDT/risotto/tagliatelles/légumes €5 tout supplément pizza €2 sauf Bufala /saumon €5

LES DOUCEURS

Café gourmand (+shot génépi 2€)	9,90	Brioche perdue & ananas poché au caramel de miel	8,90
Thé ou cappuccino gourmand	10,90		
Mousse au chocolat noir éclats de meringue	8,90	Crème brûlée vanille *	8,90
Grosse profiterole & amandes grillés *	8,90	Crème brûlée vanille & Génépi	9,90
Irish Coffe	10,90	Sélection de 3 fromages	8,90
		Fromage blanc coulis fruit rouge & éclats de biscuit sablé *	7,90

Prix nets en € Taxes & service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.
Paiement accepté en espèce, carte bancaire, carte ticket restaurant & chèque vacances papier (2 max par personne)