

UNE CUISINE CONVIVIALE, ORGANIQUE ET LOCALE

NOTRE IDÉE EST DE VOUS PROPOSER DES PRODUITS LOCAUX DE HAUTE QUALITÉ PRÉSENTÉS BRUTS ET PEU TRANSFORMÉS AFIN DE VOUS DONNER LE MEILLEUR D'EUX-MÊMES À CHAQUE BOUCHÉE.

NOUS AVONS LA CHANCE DE TRAVAILLER AVEC DES BOUCHERS, CHARCUTIERS, FROMAGERS & AGRICULTEURS D'EXCEPTION PASSIONNÉS PAR LE GOÛT. PONCTUELLEMENT, NOUS NOUS PERMETTONS D'ALLER CHERCHER DES PRODUITS AILLEURS LORSQU'ILS N'EXISTENT PAS CHEZ NOUS POUR LE PLUS GRAND PLAISIR DE VOS PAPILLES.

LES PLANCHES PETITE FAIM & APÉRO

NOTRE HOUMOUS

Avec focaccia maison

11€

COEUR DE BURRATA

Focaccia tiède, à partager ou pas...

17€

PÂTE CROÛTE & CHUTNEY D'ABRICOT

13€

DOUCEUR ESTIVALE

Légumes de saison rôtis, crème de feta & noisettes du Piémont torréfiées

19€

GRAVLAX DE TRUITE & VIERGE DE GRENADE

17€

NOS PLANCHES SONT ACCOMPAGNÉES DE PAIN DE LA BOULANGERIE COMME AUTREFOIS SITUÉE À AIX-LES-BAINS, UNE BOULANGERIE-PÂTISSERIE ARTISANALE QUI PÉPÉTUE LES TRADITIONS D'ANTAN.

LES PLANCHES CHARCUTERIES & FROMAGES

PETITE / GRANDE

LA FERME CHATELAIN EST SITUÉE À PUYGROS DANS LES CONTREFORTS DU MASSIF DES BAUGES. LA PRODUCTION EST ARTISANALE. ET LES PRODUITS SONT FABRIQUÉS À LA MAIN DANS LE RESPECT DES TRADITIONS SAVOYARDES.

LA SALAISON DE LA ST HUBERT EST SITUÉE À SAINTE HÉLÈNE DU LAC EN SAVOIE. LES CHARCUTERIES SONT FABRIQUÉES DE MANIÈRE ARTISANALE. AVEC LES ANNÉES, ILS ONT PU DÉVELOPPER ET MAINTENIR UNE FLEUR NATURELLE POUR GARANTIR L'AFFINAGE SANS INGRÉDIENTS DE SYNTHÈSE.

CHARCUTERIES DE LA SALAISON DE LA ST HUBERT

15€ / 30€

FROMAGES DE LA FERME CHATELAIN

15,50€ / 31€

MIX CHARCUTERIE & FROMAGE

15,50€ / 31€

300 GR TOMME FERMIÈRE FONDUE DE LA FERME CHÂTELAIN

15,50€

LE COIN DU BOUCHER



Authentic Food & Organic Wine

NOS VIANDES DE HAUTE QUALITÉ SONT SOURCÉES À LA BOUCHERIE DES HALLES, MAISON MILLERET

POULET FAÇON TANDOORI

AIGUILLETES DE POULET CROUSTILLANTES, PANURE JAPONAISE, CONDIMENT AUBERGINE ET CITRON CONFIT ET Frites fraîches maison

21€

LA COCHONAILLE (500 GR)

Poitrine de porc confite basse température et frites fraîches maison

31€

TATAKI DE VEAU

Avec frites fraîches maison

19 €

LES VIANDES À LA DÉCOUPE

Servies au poids, accompagnées de sauces et frites maison

LA MAISON MILLERET A POUR OBJECTIF DE FAIRE DÉCOUVRIR À SES CLIENTS DES PRODUITS D'EXCEPTION VENANT DU MONDE ENTIER.

ENTRECÔTE AUBRAC

9€ / 100 GR

FAUX-FILET AUBRAC

10€ / 100 GR

CÔTE DE BŒUF AFFINÉE, RACE DU MOMENT

11€ / 100 GR

LES FRITES

NOS FRITES SONT CUITES AVEC AMOUR DANS LA GRAISSE DE BŒUF! NOS POMMES DE TERRE ORGANIQUES SONT COLLECTÉES AVEC AMOUR À LA FERME BOTTAZ, SITUÉE EN COMBE DE SAVOIE, À 31KM DE HC. UNE AGRICULTURE RAISONNÉE CAR LEURS PRODUITS SONT ÉLEVÉS EN POLYCLTURE.

PETITE

250 GR - 1 SAUCE AU CHOIX

6.5€

GRANDE

500 GR - 2 SAUCES AU CHOIX

13€

LES DESSERTS

TOUT EST FAIT MAISON !

C'EST FORT EN CHOCOLAT, CRÉMEUX CACAHUÈTE ET MOUSSE CHOCO

8€

DE LA MERINGUE, DE LA CHANTILLY, DES FRUITS. UNE VRAIE PAVLOVA !

8€

LE SAINT GENIX S'EST PERDU & GLACE DE LA FERME CHATELAIN

8€