

Tout le monde s'y retrouve !

À L'APÉRO OU POUR DÉBUTER !

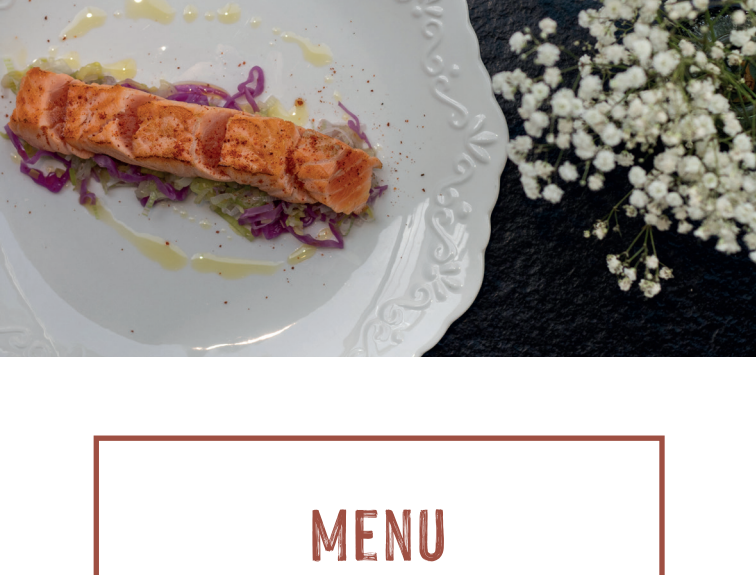
Nos planches au choix :	17
<i>Charcuterie – Fromages – Mixte</i>	
Crème fine de légume	8
<i>(Au choix : poivron ou aubergine de Provence) – Super Producteur</i>	
Duo de terrines	8
<i>terrine de campagne & pâté au piment d'Espelette</i>	
Croustillant de poulet	9
<i>aux épices Cajun, mayonnaise au piment d'Espelette</i>	



POUR COMMENCER

Ravioles aux essences de truffe	11
<i>bouillon végétal aux fines herbes, Grana Padano</i>	
Salade verte «tout simplement»	6
<i>huile d'olive, ciboulette et noix</i>	
Pâté en croûte	12
<i>aux trompettes de la mort, jus au Porto</i>	
Oeuf parfait	9
<i>champignons à la crème</i>	
Bouillon aux légumes	6
<i>vermicelles et fines herbes</i>	
Mi-cuit de saumon	12
<i>pickles de chou rouge, poireau, huile vierge</i>	
Hareng, pomme et poireau,	8
<i>sauce ravigote</i>	

VEGETARIEN



MENU DE L'ARDOISE

ENTRÉE / PLAT

OU

PLAT / DESSERT

- 18 -

Uniquement le midi.

LES INCONTOURNABLES

Tartare de bœuf Charolais au couteau 180 gr	19
<i>moutarde à l'ancienne frites fraîches</i>	
Généreux steak haché 300 gr	23
<i>oeuf à cheval pommes de terre rôties</i>	
Burger Brasserie Maison	20
<i>frites fraîches steak haché 150 gr </i> , sauce signature, Ossau Iraty, oignons frits, confit d'échalotes, roquette, lard grillé	
Salade Brasserie Maison	18
<i>batavia, poulet croustillant </i> , aux épices Cajun, Ossau Iraty, pickles de chou rouge, vinaigrette moutarde à l'ancienne	

LES MIJOTÉS

Paleron de veau confit	25
<i>jus de braisage lentilles vertes</i>	
Fricassée de poulet fermier	22
<i>jus parfum de morilles purée de pommes de terre</i>	



À LA PLANCHA

Entrecôte 300 gr	35
<i>échalotes confites pommes de terre rôties</i>	
Filet de bar	23
<i>zestes de citron vert riz aux épinards</i>	
Escalope de saumon	22
<i>pommes de poireau pommes vapeur</i>	
Magret de canard	24
<i>jus miel-arabica patate douce en purée</i>	



NI VIANDE NI POISSON

Omelette à votre goût	14
<i>(Nature / Fines herbes / Champignons / Ossau Iraty) frites fraîches ou salade</i>	
Tajine de légumes de saison	13
<i>zestes d'orange, raisins secs</i>	
Ravioles aux essences de truffe	16
<i>bouillon végétal aux fines herbes, Grana Padano</i>	
Gnocchis, champignons à la crème	15
<i>Grana Padano</i>	

VEGETARIEN



FINIR EN DOUCEUR

Baba au rhum	10
<i>crème onctueuse vanillée</i>	
Tarte fine poire-amandes	9
<i>Supplément glace vanille : + 1.50€</i>	
Les profiteroles de Fred	11
Pot de crème au chocolat	7
<i>caramel au beurre salé</i>	
Minestrone de poire et de pomme	7
<i>raisins secs, sirop vanille-gingembre Supplément sorbet cassis : + 1.50€</i>	
Ile flottante	8
<i>crème pistache, caramel et noisettes</i>	
Café gourmand	10



DERRIÈRE LES FOURNEAUX

LAURENT

Après un parcours parmi les plus grands chefs étoilés à Paris, Laurent décide de revenir aux sources en Haute-Savoie et s'installe sur les bords du Léman. Amoureux des produits locaux, toujours à la recherche de nouvelles idées et de nouveaux challenges, il prend possession des cuisines de « La Yourte » pour notre plus grand plaisir gustatif.

NOS FOURNISSEURS LOCAUX

Nos Bières du **MONT BLANC** et de la Brasserie artisanale **BE HÈRE** (blonde-blanche-ambrée)

MENU ENFANT

- 13 -

avec boisson, servi jusqu'à 12 ans (Sirop à l'eau ou Diabolo ou Soft ou Jus de fruit)

PLAT AU CHOIX :

Steak haché 150 gr

ou Filet de poulet

ou L'Omelette au choix

(Nature/Fines herbes/Champignons/Ossau Iraty)

GARNITURE AU CHOIX :

Frites fraîches ou Lentilles vertes

ou Purée de pommes de terre ou Salade

DESSERT AU CHOIX :

Minestrone de poire et de pomme

ou Pot de crème au chocolat

ou Demi-profiterole

ou Ile flottante, crème pistache

Pour toute prestation servie en chambre, supplément forfaitaire de 8€

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. Tous nos prix sont en euros et TTC. La liste des allergènes est disponible sur demande.

Plat végétarien. Produits issus de l'agriculture biologique.

Origine France. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%.