



L'écurie

LA TOUSSUIRE

restaurant

Nos entrées

<i>Foie gras sur pain d'épice et confiture d'oignon</i>	15,00 €
<i>Carpaccio de saumon</i>	10,00 €
<i>Salade de Reblochon sur toast</i>	8,00 €
<i>Salade Savoyarde</i> (Salade Verte, Jambon Sec, Emmental, Comté, Noix, Tomates)	8,00 €
<i>Tarte Chaude au Beaufort et Salade Verte</i>	8,00 €
<i>Salade de Chèvre Chaud</i>	8,00 €
<i>Soupe savoyarde</i> (Pain de campagne, Beaufort)	7,00 €
<i>Dégustation de notre charcuterie de Savoie</i>	10,00 €
(Terrine aux myrtilles, aux cèpes, au Gamay de Savoie, Saucisson au Beaufort, au cendre, au Génepy)	

Côté Italie

<i>Lasagne Maison</i>	10,00 €
<i>Tagliatelle aux Morilles</i>	12,00 €
<i>Tagliatelle Carbonara</i>	9,00 €
<i>Tagliatelle Reblochon</i>	9,00 €
<i>Tagliatelle au Saumon</i>	10,00 €
<i>Tagliatelle au Bleu</i>	9,00 €

Nos Pizzas

<i>Enfant</i>	5,00 €
<i>Marguerite</i> (Tomate, Fromage)	7,00 €
<i>Napolitaine</i> (Tomate, Fromage, Anchois, Olives)	7,50 €
<i>4 Saisons</i> (Tomate, Fromage, Jambon blanc, Champignons, Artichauts, Olives)	9,00 €
<i>Etna</i> (Tomate, Fromage, Chorizo, Piment, Œuf)	9,00 €
<i>Calzone</i> (Chausson avec Tomate, Fromage, Jambon blanc, Œuf)	9,00 €
<i>4 Fromages</i> (Tomate, Fromage, Parmesan, Gorgonzola, Reblochon)	10,00 €
<i>Angelo</i> (Tomate, Fromage, Jambon blanc, Champignons, Œuf)	10,00 €
<i>L'écurie</i> (Tomate, Fromage, Artichauts, Olives, Œuf, Jambon Cru)	10,00 €
<i>Fabio</i> (Tomate, Fromage, Lardons, Parmesan, Œuf)	10,00 €
<i>Reno</i> (Tomate, Fromage, Merguez, Œuf)	10,00 €
<i>Toscana</i> (Mélange de Crème fraîche et Tomate, Fromage, Saumon Fumé)	11,00 €
<i>Dyna</i> (Sans Tomate, Crème fraîche, Fromage, Jambon cru)	11,00 €
<i>Savoyarde</i> (Tomate, Fromage, Pommes de Terre, Reblochon)	11,00 €

Nos Spécialités Montagnardes

<i>Fondue Traditionnelle Savoyarde</i> **	14,00 €
Vin blanc, Ail, Échalotes, Fromage Fondu, Pain en Croûtons, Salade Verte	
<i>Fondue Savoyarde Montagnarde</i> **	18,00 €
Vin blanc, Ail, Échalotes, Fromage Fondu, Pain en Croûtons, Salade Verte, Assiette de Cochonnailles	
<i>Fondue au Roquefort</i> **	18,00 €
Vin Blanc, Ail, Échalotes, Roquefort fondu, Comté, Pain en Croûtons, Salade Verte	
<i>Fondue aux Cèpes</i> **	18,00 €
Vin Blanc, Ail, Échalotes, Fromage fondu, Cèpes, Pain en Croûtons, Salade Verte	
<i>Fondue Provençale</i> **	16,00 €
Vin Blanc, Ail, Échalotes, Fromage fondu, Velouté de Tomate, Pain en Croûtons, Salade Verte	
<i>Raclette de Tradition</i> ** (Véritable appareil de Montagne)	18,00 €
Fromage à Raclette à volonté, Pommes de Terre, Assiette de Cochonnailles	
<i>Raclette à la Tomme de Savoie</i> ** (Véritable appareil de Montagne)	19,00 €
Tomme de Savoie à faire fondre sur vos Pommes de Terre avec Charcuterie	
<i>Pierrade</i> ** (Cuisson sur Pierre Chaude)	20,00 €
Cuisson de Viandes de Veau, Bœuf, Volaille accompagnées de Pommes de Terre Frites et Sauces à Fondue	
<i>Tartiflette</i>	15,00 €
Pommes de Terre, Crème Fraîche, Lardons Fumés, Oignons, le tout gratiné au Reblochon, Salade Verte	
<i>Reblochonade</i> ** (Véritable appareil de Montagne)	18,00 €
Faites fondre votre Reblochon dans une poêle sur vos Pommes de Terre accompagnées de Charcuterie et Salade Verte	
<i>Clocherade</i> ** (Véritable appareil de Montagne)	18,00 €
Sur une véritable Cloche faites cuire Veau, Volaille, Bœuf accompagnés de Pommes de Terre Frites et salade Verte	
<i>La Potence</i> ** (Véritable appareil de Montagne) - <i>A découvrir en exclusivité ici</i>	20,00 €
Autour d'une Potence dégustez 3 Viandes grillées et flambées au Cognac ou Génépi. Servies avec un riz crémé aux Champignons au Jus de Viande.	
<i>Braserade</i> ** (Véritable appareil de Montagne)	20,00 €
Sur un Brasero faites griller vos 3 Viandes accompagnées de sauces et Pommes Frites	
<i>La Tartane</i> ** (Véritable appareil de Montagne)	20,00 €
Autour d'un Chapeau faites griller vos 3 Viandes et du lard, servi avec Petits Légumes tournés et Pommes Frites	
<i>Fondue Bourguignonne</i> **	20,00 €
Une Viande sélectionnée de Premier Choix, servie avec son assaisonnement de Sauces et ses Pommes Frites	
<i>Crozets en Gratin au Reblochon</i>	14,00 €
Petits Cubes de Pâtes au Sarrazin gratinés au Reblochon de Savoie	
<i>Omelette Savoyarde</i>	10,00 €
Œufs, Pommes de Terre, Emmental	
<i>Potée Savoyarde</i> La vraie Potée que les Paysans mangeaient les Jours de Fêtes	16,00 €
Choux, Pommes de Terre, Carottes, Lard Fumé, Navets et Saucisses de Choux	
<i>Riz Gratiné Savoyard</i>	10,00 €
Un Mélange de Jambon de Savoie, Tomates, Œufs, le tout gratiné à l'Emmental	
<i>Côte de Veau Savoyarde</i>	20,00 €
À l'intérieur d'une Côte de Veau fendue, Tomme et Lard, le tout gratiné à l'Emmental	

(** Ces spécialités vous sont proposées pour minimum 2 personnes - Les prix affichés sont pour 1 personne.)

Nos Spécialités Montagnardes

<i>Diots de Savoie</i>	16,00 €
Saucisses cuites au Vin blanc de Savoie	
<i>Pièce de Boeuf au Reblochon</i>	18,00 €
Crème fraîche, Reblochon fondu	
<i>Pièce de boeuf au Génépi</i>	18,00 €
Pièce de Bœuf flambée sur votre table au Génépi	
<i>Le Berthoud</i>	16,00 €
Gratinée de fromage à l'ancienne	
<i>Croziflette</i>	16,00 €
Crozets au sarrasin gratinés au reblochon	
<i>Gratinée Mont d'Or**</i>	18,00 €
Dans son écorce, le Mont d'Or est creusé en son centre pour accueillir l'assaisonnement d'une fondue	
<i>Fondue au lard**</i>	16,00 €
Lardons, oignons	
<i>Fondue à l'ancienne**</i>	16,00 €
Fondue réhaussée avec de la moutarde à l'ancienne	
<i>Raclette au saumon fumé**</i>	22,00 €
<i>Fondue Bressane**</i>	16,00 €
Viande de volaille à cuire au court bouillon au Vin Blanc de Savoie	
<i>Pierrade de l'écurie**</i>	22,00 €
Volaille, bœuf, andouillettes, rognons de veaux, magret, filet, porc	
<i>Le grill de l'écurie**</i>	20,00 €
A faire griller sur table au barbecue : côte d'agneau, paleron de bœuf assaisonné, brochette de saucisses, filet de porc	
<i>Côte de boeuf**</i>	20,00 €
A faire cuire sur table, environ 1 kg	

Toutes les fondues sont accompagnées de salade verte et de charcuterie

Nos Pâtisseries

<i>Tiramisu</i>	6,50 €
<i>Mousse au Chocolat</i>	6,00 €
<i>Crème Brûlée</i>	6,00 €
<i>Tarte Citron</i>	6,00 €
<i>Crème Caramel</i>	6,00 €
<i>Oeufs à la Neige</i>	6,00 €
<i>Tarte aux Myrtilles</i>	6,00 €
<i>Tarte Tatin</i>	6,50 €
<i>Dessert du Jour</i>	6,00 €
<i>Tarte aux framboises</i>	6,00 €

(** Ces spécialités vous sont proposées pour minimum 2 personnes - Les prix affichés sont pour 1 personne.)

Nos Crêpes

<i>Petit Coin</i> (Sucre)	3,00 €
<i>Nutella</i>	4,50 €
<i>Tête de Bellard</i> (Sucre, Cointreau)	5,00 €
<i>Chaput</i> (1 boule de glace Marron, Crème de Marron, Chantilly)	5,00 €
<i>Comborcière</i> (Confiture au choix : Abricot, Fraise, Myrtille, Groseille)	3,50 €
<i>Moyenne Verdette</i> (Chocolat Chaud, Banane (fruit))	4,50 €
<i>Côté du Bois</i> (Glace Myrtille, Myrtille à la crème, Chantilly)	5,50 €
<i>Ravière</i> (Chocolat, Noix de Coco)	4,50 €
<i>Génépi</i> (Glace Génépi, Génépi, Sucre)	5,50 €

Nos Glaces

<i>Nounours</i> (1 Boule Marron, 1 Vanille, Crème de Marron, Chantilly)	6,50 €
<i>Flocon</i> (2 Boules Chocolat, 1 Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly)	6,50 €
<i>1 Étoile</i> (1 Boule Myrtille, 1 Vanille, Myrtilles (fruit), Chantilly)	6,50 €
<i>2 Étoiles</i> (2 Boules Café, 1 Vanille, Café Chaud, Chantilly)	6,50 €
<i>Cabri</i> (2 Boules Citron, 1 dose de Vodka)	6,50 €
<i>Fléchette</i> (2 Boules Vanille, Poire (fruit), Chocolat Chaud, Chantilly)	6,50 €
<i>Chamois</i> (2 Boules Framboise, 1 Fraise, Coulis Fraise, Chantilly)	6,50 €
<i>Ski d'Or</i> (1 Boule Vanille, 1 Boule Fraise, 1 Chocolat, Banane (fruit), chocolat chaud, Chantilly)	6,50 €
<i>Monitorat</i> (2 Boules Génépi, Génépi)	6,50 €
<i>1 Boule de Glace, Parfum au choix</i>	2,00 €
(Chocolat, Fraise, Citron, Génépi, Café, Vanille, Framboise, Pistache, Marron, Myrtille)	

Dessert

<i>Fondue au chocolat</i> fruits frais à piquer dans le chocolat chaud	7,50 €
--	--------

La Grolle

<i>Un digestif Montagnard Servi dans une Grolle</i>	5,00 €
---	--------