

---

## Nos entrées

---

Terrine du plateau	5.00€
Gaspacho du chef tomate, basilic	4.5
Tataki de filet de bœuf, vinaigrette soja gingembre citron	8.50 €
Gravelax de saumon mariné vinaigrette ail des ours	7.00 €

\*  fait maison

---

## Nos ardoises à partager pour

---

2p 4p

<b>Charcuterie</b> : jambon et coppa de Parme, saucisson Fellino ou campagnolo (C. PIOPPI Quattro Castella PARMA)	12€	18€
<b>Charcuterie/Fromage</b> : jambon et coppa de Parme, reblochon et tome de Savoie	14€	20€

---

## Nos salades repas

---

<b>Salade César façon Saint Mau</b>	15.50 €
Salade, tomates séchées, croustillant de poulet*, œuf*, anchois, toast, parmesan, sauce César*	
<b>Salade terre et mer</b>	
Salade, parmesan, coppa de Parme, asperges, gravelax, vinaigrette ail des ours	17.00 €
<b>Salade de chèvre chaud</b>	15.50 €
Salade, tomates, noix, toast au chèvre St Maur	
<b>Salade fine de Savoie</b>	15.50 €
Salade, tomates, nem de pommes reblochon*, lardons œuf mollet en chapelure de jambon*	

## Nos plats

---

<b>Tartare de bœuf au couteau</b> assaisonné par nos soins*, accompagnement**, salade	15.50 €
<b>Tartare de bœuf poêlé</b> assaisonné par nos soins*, accompagnement**, salade	16.00 €
<b>Trio du chef</b> , 1 tartare au couteau, 1 tartare poêlé, 1 st Marcellin chaud, salade et frites	17.50 €
<b>Magret de canard entier</b> rôti sauce foie gras, accompagnement	19.00 €
<b>Entrecôte (race normande) label terre et mer 300/350g</b> , accompagnement	19.50 €
<b>Fish &amp; chips</b> filet de cabillaud en beignet, frites, sauce tartare du chef * accompagnement	15.00 €
<b>Burger St mau</b> , Steak haché frais, rôsti de pomme de terre, cheddar affiné, sauce parmesan, compotée d'oignons doux ; frites	15.00 €
<b>Filet de Bar poelé</b> sauce vierge, accompagnement	19.00 €
<b>Risotto aux noix de st jacques poêlées</b> * & fumet de crustacés	23.50 €
<b>Risotto pointe d'asperge verte</b> , copeaux de parmesan	17.00 €
<b>Double assiette de tataki de bœuf (filet) mariné</b> (160 grs) Vinaigre de riz, graines de sésames, salade verte, accompagnement ** au choix	18.00 €

\*  fait maison

*1 accompagnement au choix : frites maison, gratin, légumes de saison, riz*

*\* Charcuterie artisanale - Corrado PLOPPI Quattro Castella (PARMA)*

---

## Nos spécialités savoyardes

---

<b>Tartiflette traditionnelle*</b>	15.00 €
Salade, pommes de terre, lardons, oignons, reblochon	
<b>Tartiflette Saint Mau*</b>	16.50 €
Salade, pommes de terre, lardons, coppa artisanale 18 mois, oignons, reblochon	
<b>Fondue savoyarde**</b> (350g/pers), salade	16.00 €
<b>Fondue savoyarde aux cèpes**</b> , salade	18.00 €
<b>Supplément petite assiette de charcuterie artisanale :</b>	5,00 €
coppa et jambon de Parme, salade	

\*  fait maison

---

## Notre menu du midi du lundi au vendredi

---

Plat du jour : 10.00€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 13.00€

Entrée + Plat + Dessert + café : 15.00€

---

## Menu 26 €

---

### Entrée

Tataki de bœuf mariné au soja\*, vinaigre de riz, sésame

### Plat

Magret de canard rôti, accompagnement et sauce (foie gras ou cassis)

Ou

Poisson du jour

Fumet, légumes de saison, ou frites ou gratin

### Dessert

Suggestion du chef

---

## Menu enfant 8.00 €

---

1 boisson : sirop ou coca ou limonade ou jus d'orange

1 plat au choix

Fish and chips ou steak haché façon bouchère ou suggestion du jour  
& Légumes ou frites

1 dessert : glace ou suggestion

## Nos desserts

---

Tiramisu aux fruits rouges *	5.50 €
Tarte gourmande aux fraises	5.00 €
Mousse chocolat	4.50 €
Fromage frais à la crème ou au coulis de fruits rouges	4.00 €
Royal praliné croquant	6.00 €
Dessert du jour	4.00
Assiette trois fromages (reblochon, comté, tome de Savoie)	5.50 €

*Tous nos desserts sont entièrement maison*

\*  fait maison

---

## Nos apéritifs

---

Pastis, Ricard, Casanis, Berger blanc (3cl)	2.50€
Martini (blanc, rouge, rosé), Campari, suze, porto (6cl)	3.50 €
Kirs (12 cl)	3.00 €
(cassis, mûre, pêche, fraise, framboise, violette, châtaigne, mirabelle)	
Coupette de Champagne (Tzarine) (7cl)	6.00 €
Coupe de Champagne (12cl)	8.00 €
Pétillant de Savoie (12cl)	4.00 €
Kir royal (champagne et crème liqueur) (12cl)	8.00 €

### *Nos vins au verre ( 12cl ) : Rouge*

Languedoc Roussillon (VDP),	3.00 €
Cote du Rhône Saint Antonin, Bordeaux Joinin	4.00 €
Bourgogne Pinot,	5.50 €

### *Nos vins au verre ( 12cl ) : Blanc*

Languedoc roussillon,	3.00 €
Savoie St Romain, Tariquet sec,	4.00 €
Bourgogne Chardonnay,	5.50 €

### *Nos vins au verre ( 12cl ) : Rosé*

Côtes de Provence AOC	3.50 €
Languedoc	2.50 €

Pichet Rouge, blanc, rosé	25cl 05.00
	50cl 08.50

---

## Nos cocktails

---

<b>Spritz</b> (Apérol, Prosecco, perrier & agrumes)	7.00 €
<b>Americano</b> (Campari, Martini rouge et blanc & orange)	5.50 €
<b>Mojito</b> (Rhum, perrier, menthe fraîche & citron)	7.50 €
<b>Martini fiero tonic</b> (martini fiero, tonic et orange)	7.00 €
<b>Saint Germain</b> (St Germain, Prosecco, perrier, tranche de citron, feuille de menthe)	8.00 €
<b>Italicus</b> (Liqueur de Bergamotte, Prosecco, Perrier, tranche de Pamplemousse)	7.00 €

---

## Nos boissons sans alcool

---

<b>Sodas bouteille (33cl)</b>	3.00 €
(Orangina, schweppes, schweppes agrumes, coca, coca zero, perrier)	
<b>Ice Tea Bio bouteille (33cl)</b>	3.00 €
<b>Sirop à l'eau</b> (citron, grenadine, pêche, cassis, menthe, framboise, fraise, orgeat, orange, pomme verte, kiwi, caramel, menthe glaciale)	2.00 €
<b>Limonade nature, ou sirop (33cl)</b> (limonade bouteille des Brasseurs Savoyards bio)	3.00 €
<b>¼ Evian nature ou sirop (25cl)</b>	2.20 €
<b>Jus de fruit (granini 25 cl)</b>	3.00 €
(tomate, pomme, orange, abricot, fraise, ananas, ACE, pamplemousse)	
<b>Orange ou citron pressés</b>	4.50 €

---

## Nos bières

---

<b>Bière pression Warsteiner (blonde) (25cl)</b>	3.00 €
<b>Bière pression Warsteiner (blanche) (25cl)</b>	3.30 €
<b>Brasseur pression Savoyard La Môme (IPA bio 6,5°) (25cl)</b>	3.80 €
<b>Sérieux Blonde(50 cl)</b>	5.80 €
<b>Sérieux Blanche(50 cl)</b>	6.20 €
<b>Bière bouteille Brasseur Savoyard (Rousse, blanche, verte, triple) (33cl)</b>	5.00 €
<b>Bière bouteille Brasserie Savoyarde brune, chouffe blonde, chouffe IPA, Chimay triple (33cl)</b>	5.00 €
<b>Bière sans alcool (Warsteiner) (25 cl)</b>	3.00 €

