Nos entrées

Foie gras entier mariné à l'armagnac chutney du chef *	**13.50€**
Terrine forestière * vinaigrette ardéchoise et salade mesclun	**5.50€**
Tartare de thon * citron vert, gingembre, réduction passion, câpres à queues	**8.50€**
Saint Marcellin gratiné, toast, mesclun et tomates séchées	**6.00€**

Nos ardoises à partager

Charcuterie : Jambon et coppa de Parme, saucisson nostrano, Fellino (C. PIOPPI Quattro Castella PARMA)	**13.00€**	**19.50€**
Charcuterie/Fromage : Jambon et coppa de Parme, reblochon, tome de Savoie et abondance	**15.50€**	**22.00€**
Gourmande : Foie gras, tartare de thon, magret de canard fumé, Saint Marcellin chaud	**18.00€**	**27.00€**

*** fait maison**

Liste des allergènes sur demande

Nos salades repas

Salade fine de Savoie **16.80€**
Salade, tagliatelles de légumes, nem de pommes reblochon *, lardons, œuf mollet en chapelure de jambon*

Salade gourmande du Sud Ouest **19.00€**
Salade, foie gras entier du chef *, magret fumé, tagliatelles de légumes, chips de parmesan, toasts

Salade Chèvre chaud **16.80€**
Salade, toast au chèvre (St Maur-de Touraine), noix, chips de parmesan, tagliatelles de légumes, vinaigrette

N'hésitez pas à nous faire vos demandes, végétarienne ou vegan !

Nos suggestions

Escalope gratinée savoyarde, volaille, jambon blanc braisé, Brézain **18.00€**

Paleron de veau confit cuisson lente, jus corsé, accompagnement **20.00€**

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

Tous les vendredis soir formule à volonté : Cuisses de grenouilles & frites 25.00€

Nos plats

Trio du chef, 1 tartare au couteau, 1 tartare poêlé (Charolais) & un St Marcellin chaud	**19.00€**
Tartare de bœuf au couteau (Charolais) assaisonné par nos soins *, frites maison et salade	**17.50€**
Tartare de bœuf poêlé assaisonné par nos soins *, frites maison, salade	**18.00€**
Magret de canard entier rôti sauce foie gras, accompagnement	**21.50€**
Entrecôte 300/350g, salade, accompagnement	**23.00€**
Burger St mau, Steak haché frais, rösti de pomme de terre, cheddar affiné, sauce parmesan, frites maison et salade	**16.50€**
Poisson du jour selon arrivage, accompagnement	**19.50€**
Tartare de thon*, citron vert, gingembre, réduction passion, câpres à queues, accompagnement	**19.50€**
Risotto aux noix de st jacques poëlées * copeaux de parmesan	**24.50€**
Risotto aux cèpes poëlées copeaux et chips de parmesan	**18.50€**

Salade et 1 accompagnement au choix : frites maison, gratin ou légumes de saison
2ème accompagnement : 2.50€

Sauce du chef : champignons, gorgonzola, foie gras : 2.00 €

Origine des viandes : Savoie, Normandie, Union Européenne

*** fait maison**

Nos spécialités savoyardes

Tartiflette traditionnelle * Salade, pommes de terre, lardons, oignons, reblochon	**16.00€**
Tartiflette Saint Mau * Salade, pommes de terre, lardons, coppa artisanale, oignons, reblochon	**18.00€**
**Fondue savoyarde ** ** (350g/pers), salade	**17.00€**
Fondue savoyarde aux cèpes*, salade	**19.00€**
Supplément petite assiette de charcuterie artisanale : coppa et jambon de Parme	**5.80€**

** Charcuterie artisanale - Corrado PIOPPI Quattro Castella (PARMA)*

* **fait maison**

Menu du St Mau 27 €

Entrée

Tartare de thon * citron vert, gingembre, réduction passion, câpres à queues

Ou

Duo de Terrine forestière et foie gras à l'armagnac, mesclun, vinaigrette aux noix *

Plat

Magret de canard, sauce foie gras *, accompagnement *

Ou

Poisson du jour selon arrivage, accompagnement *

Dessert

Dessert du jour Ou **fromages frais couli**

Menu enfant 9.00 €

1 boisson : Sirop ou verre de coca, limonade ou jus d'orange

1 plat au choix : Fish and chips ou steak haché façon bouchère, légumes ou frites

1 dessert : Glace ou fromage frais coulis

Liste des allergènes sur demande

Nos Pizzas

Margherita : Tomate, mozzarella fior di latte, basilic	**8.00€**
Regina : Tomate, mozzarella fior di latte, champignons, jambon, olives	**11.00€**
Diavola : Tomate, mozzarella fior di latte, poivrons, piment, spinata (saucisson piquant calabrais), ricotta	**12.00€**
4 saisons : Tomate, mozzarella fior di latte, jambon, artichaut, poivrons, champignons, olives, origan	**12.00€**
Parma : Tomate, mozzarella fior di latte, parmesan, roquette, jambon de parme	**13.00€**
Pesto : Base blanche, mozzarella fior di latte, pesto, ricotta, tomates cerises, jambon	**12.00€**
Savoyarde : Base blanche, mozzarella fior di latte, oignons, lard fumé, reblochon	**12.00€**
Végé : Tomate, mozzarella fior di latte, courgettes, poivrons, tomates cerises	**11.50€**
Campana : Tomate, mozzarella fior di latte, jambon, tomates cerises, basilic, mozzarella di buffala 125gr	**13.00€**
4 Fromages : Tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola, parmesan, fontina	**12.50€**
Coppatta : Tomate, mozzarella fior di latte, scamorza, champignons, coppa de parme artisanale	**12.50€**
Salmone : Base blanche, saumon, mozzarella fior di latte, scarmoza, courgettes grillées, ricotta	**13.50€**
Napoli : Tomate, mozzarella fior di latte, olives, câpres à queues, anchois	**10.50€**
Fiorentina : Tomate, mozzarella fior di latte, Salciccia au fenouil, gorgonzola	**12.50€**
Burrata : Tomate, tomate séchée, mozzarella fior di latte, basilic, jambon de parme, burrata entière 125gr	**14.00€**
Truffe : Crème de truffe, jambon blanc, copeaux de parmesan, mozzarella di buffala 125gr	**14.50€**

Nos desserts

Tiramisu traditionnel *	**6.00€**
Panna cotta du chef * coulis fruits, caramel ou chocolat`	**5.30€**
Crème brûlée	**5.30€**
Tarte Tatin *, chantilly	**6.50€**
Fondant chocolat cacao 64% * crème anglaise	**6.80€**
Fromage frais à la crème ou au coulis de fruits rouges ou mangue	**4.50€**
Dessert du jour *	**4.50€**
Assiette trois fromages (Tome de Savoie, reblochon et fromage du moment)	**6.00€**

* **fait maison**