

Notre carte

(n'est pas servie le dimanche midi et jours fériés midi)

Entrées

Salade verte	4 €
Tartine estivale (tomate, mozzarella, basilic),salade	8 €
Terrine de lapin (maison)	8 €
Charcuterie (jambon cru, saucisson, terrine de lapin)	10 €
Salade yssingelaise avec toasts de fourme chauds	10 €
Salade aux cromesquis de chèvre et aiguillettes de canard	10 €
Terrine de poisson (maison), crevettes et Aioli	10 €
Crème d'orties aux escargots et oignons frits	10 €
Vol au vent de ris de veau au cognac	14 €
Crèmeux d'asperges, œuf parfait et espuma aux morilles	14 €

Maxi Yssingelaise * (grosse salade, 5 toasts de fourme, jambon cru...) * 13 €

Maxi Végétarienne (grosse salade avec tartine estivale, Toasts de fourme, cromesquis de chèvre 16 €

Assiette de légumes 9 €

Omelette garnie, pomme de terre et légumes (avec ou sans gruyère) 14 €

Poissons (accompagnés d'une garniture de légumes) Peuvent être modifiés selon arrivage

Filet de poisson sauce bonne femme 14 €

Filet de Merlu sauce vierge 17 €

Filet de turbot sauce au beurre blanc 21 €

Viandes (accompagnées d'une garniture de légumes)

Plat du jour (du mardi au vendredi le midi) 11 €

Escalope de volaille panée 14 €

Sauté de dinde au curry 14 €

Estouffade de bœuf à la provençale 14 €

Filet mignon de porc brioché au bleu 17 €

Bavette de Bœuf à l'échalote 17 €

Souris d'agneau au romarin 21 €

Filet de veau aux champignons 21 €

Fromages et desserts

Fromage blanc (Gaec la galoche Tence) en faisselle à la crème * 4 €

Chariot de fromages (4 choix maximum) * 7 €

Chariot de desserts (1 ou 2 choix maximum) 7 €

Chariot de desserts (3, 4 choix maximum) 10 €

Glaces et sorbets 2 boules 6 € avec Alcool 9 €

(vanille, chocolat, verveine, framboise, citron, poire, cassis, rhum raisin)

Nos viandes (volaille, porc, veau, bœuf ...) sont élevées et abattues en France.

Nos glaces proviennent Des Glaces des Alpes Maitre Artisan Glacier de Haute Savoie.