

## Les Entrées

Les Petits Gris au beurre d'ail et persil	12 €
Les Cuisses de Grenouilles au beurre d'ail et persil	12 €
Les Toasts aux véritables champignons des bois	12 €
Les Fondus aux Parmesan	12 €
Les Croquettes de Crevettes	12 €
Les Scampis façon Roussette, pesto vert et crème	12 €
Le Carpaccio de Saumon, basilic et copeaux de parmesan	12 €

## Les Salades

La Salade aux lardons, pommes, croûtons et vinaigre de framboise	14 €
La Salade au Chèvre Chaud, lard fumé, noix et sauce au miel	14 €
La Salade Italienne, jambon Serrano, Mozzarella et tomates confites	14 €
La Salade César, dinde grillée, maïs, oignons rouges et parmesan	14 €

## Les Pâtes

Pennes aux fromages de Savoie & Epinards	15 €
Pennes à l'italienne, jambon Serrano, Parmesan et tomates confites	15 €
Les Linguines aux Champignons des Bois parfumées à la Truffe	16 €
Les Linguines aux Scampis, huile d'olive, ail et persil	16 €
La Croziflette : Pâtes typiques savoyardes façon tartiflette	17 €

## Pour les p'tits savoyards

Croquette au choix (1 pièce) fromage ou crevettes	9 €
Macaroni jambon/fromage	9 €
Jambon frites	9 €

## Côté lunch

La Planche à patates Pdt au four recouverte de fromage à raclette	14 €
Le Crapuleux Pain baguette recouvert d'un mélange tartiflette	14 €
La Croûte Montagnarde Grosse tartine au four jambon forêt noire/fromage à raclette	14 €
La Croûte Italienne Grosse tartine au four jambon italien/mozzarella	14 €

En formule lunch, également les salades et pâtes du jour ainsi que les suggestions

## Les Pierrades

Les Brochettes de Scampis marinées à la plancha	19 €
Le Steak BBB à la plancha (+/- 200gr)	19 €
L'Entrecôte (+/- 300gr) à la plancha	21 €
Le Mixed grill à la plancha	22 €

Les pierrades sont servies sur pierre chaude, avec pdt, frites ou gratin, salade, beurre d'ail et une sauce froide aux choix

Accompagnement : pdt, gratin ou frites (+2€)  
Sauces froides : Tartare - Cocktail - Poivre - Aioli - Barbecue (+1€)  
Sauces chaudes : Béarnaise, Champignons crème (+3€)

## Les Incontournables

Le Burger Dinde Grillée, sauce barbecue, frites et salade	14 €
Le Véritable Hamburger 100% pur boeuf, frites et salade	15 €
Le Cheesburger de la Roussette, fromage à raclette, sauce au poivre	16 €
La Pavé de Saumon béarnaise, frites et salade	16 €
La Boîte chaude : fromage au four, salade, jambon forêt noire, pdt	16 €
La Tartiflette et sa p'tite salade verte	17 €
Le Jambonneau grillé béarnaise, frites et salade	18 €
L'Osso Bucco de la Maison & Linguines	19 €

## Spécialités de la maison

La Fondue Savoyarde * : 100% beaufort, pain et salade	19 €
La Fondue Suisse*: Beaufort/Gruyère, pain et salade	19 €
La Fondue Comté : Beaufort/Comté, pain et salade	19 €
La Fondue gourmande * : Savoyarde, Suisse ou Comté avec charcuterie, pain, salade	22 €
La Fondue forestière * : Aux champignons des bois, pain et salade	22 €
La Fondue royale * : Parfumée à la truffe, pain et salade	22 €
La Raclette de la Roussette* : voir nos suggestions Fromage à racler accompagné de charcuterie, pommes de terre et salade	21 €
La Reblochonade*: Reblochon dans sa petite poêle accompagné de charcuterie, pdt et salade	23 €
Assiette de Charcuterie en supplément (pour 2)	6 €
La Fondue bourguignonne ou aux trois viandes « à volonté ! » * : 100% bœuf ou bœuf, dinde et canard avec pdt ou gratin dauphinois, crudités et 3 sauces froides	25 €
Le Chapeau Royal * (3 ingrédients au choix) : Bœuf, Dinde, Canard ou Scampis avec pdt ou gratin dauphinois, crudités et 3 sauces froides	26 €

\* Pour deux couverts minimum. Prix par personne

## Les Desserts

La Dame Blanche au véritable chocolat chaud	6,5 €
Le Tiramisu de la maison	6,5 €
Le Soufflé Glacé fait maison et sa p'tite note alcoolisée	7 €
Le Moelleux au Chocolat, glace vanille et crème anglaise	7,5 €
La Tartelette tiède aux Myrtilles, glace vanille	7,5 €
Le trio de Sorbets aux Herbes fraîches du moment	7 €
La café gourmand	7 €
L'Assiette de Fromages	7 €
L'Irish Coffee	8 €
Le Colonel de la Roussette	8 €
La Grolle ou coupe de l'amitié	11 € / 16 €
Provient des bergers de Savoie qui versaient un mélange de café et de gnôle dans leurs sabots	

## Les Apéritifs

Peket	4 €
Martini blanc	4 €
Martini rouge	4 €
Ricard	4 €
Picon	5 €
Pineau des charentes	5 €
Porto rouge	5 €
Porto blanc	5 €
Campari	5 €
Pisang	5 €
Suze	5 €
Gin	6 €
Vodka	6 €
Rhum	6 €
Méthode traditionnelle	6 €
Apéritif maison	6,5 €
Spritz	7 €
Gin Bombay Tonic	8 €
Accompagnement	1 €

## Softs

	1L	50cL	25cL
Spa plate	7 €	3,8 €	2,2 €
Spa pétillante	7 €	3,8 €	2,2 €
Spa citron, orange			2,5 €
Coca Cola, light, zéro			2,5 €
Tonic, Agrumes, ice tea			2,5 €
Café, expresso, déca, thé			2,5 €

## Bières

Bière	2,5 €
Grimbergen	3,6 €

## Digestifs

Amaretto, Baileys	6 €
Genepi, Izzara	6,5 €
Cointreau, Calvados	6,5 €
Chartreuse verte, jaune	7 €
Kirsch, Poire, Framboise	7 €
Cognac, Grand Marnier, Whisky	7 €
Vieille Prune, Eau de Villée	7 €



# Le Menu

Le 1<sup>er</sup> Janvier: Choucroute Porte Bonheur  
Lunch le midi à 14,90 €

