

L'ASSÉTA

ENTRÉES

PLANCHE DE CHARCUTERIES Assortiment de charcuteries de montagne.	17€
POTAGE DU MOMENT	8€
SALADE DE L'ASSÉTA Salade de saison, croûtons au thym, œuf poché, pomme de terre et raclette fondue.	ENTRÉE 9€ PLAT 18€
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU Espuma de raifort et pickles de betterave.	10€ 21€
GRAVLAX DE TRUITE Fève de tonka, crème iodée, salade de saison.	9€ 18€

L'ASSÉTA

SAVOYARDE

LA TARTIFLETTE DE L'ASSÉTA Attention, on revisite ! Dés de lard fumé assaisonné, rattes sautées, Reblochon en espuma.	19€
--	------------

LES FONDUES (150gr/personne)

- ♦ **LA FONDUE SAVOYARDE**  **24€**
Fromages de Savoie, vin blanc, épices
- ♦ **LA FONDUE AU VIN JAUNE** **26€**
Fromages de Savoie, vin blanc, épices, vin jaune
- ♦ **LA FONDUE VOSGIENNE** **31€**
Munster, Gruyère, vin blanc d'Alsace, épices, Kirsch
- ♦ **LA FONDUE DE L'ASSÉTA** **34€**
Gruyère Suisse, Vacherin de Fribourg, bière blanche, épices, servie avec des pommes grenailles

MATOUILLE FLAMBÉE À LA CHARTREUSE VERTE La Matouille est un plat traditionnel du massif des Bauges. La tomme de Savoie, doyenne des fromages de la région, est piquée d'ail et mijotée au vin blanc. Accompagnée de pommes de terre en robe des champs et d'un assortiment de charcuteries.	26€
---	------------

LES RACLETTES (150gr/personne)

À la fois fromage et recette traditionnelle, le plat convivial par excellence ! Servie sur four traditionnel, elle est accompagnée de pommes de terre en robe des champs et d'un assortiment de charcuteries.

- ♦ **RACLETTE AU LAIT CRU NATURE** **25€**
- ♦ **DUO DE RACLETTES AU LAIT CRU, NATURE & FUMÉE 50/50** **27€**

L'ASSÉTA

ENFANTS



STEAK HACHÉ PUR BŒUF OU AIGUILLETES DE POULET PANÉ

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : Frites, pâtes ou haricots verts

BOULE DE GLACE OU BROWNIE AU CHOCOLAT

L'ASSÉTA

GOURMANDE

MAGRET DE CANARD Cuit sur peau, accompagné d'une mousseline de patates douces, de légumes glacés et d'une réduction de vin chaud.	23€
---	------------

CARRÉ DE VEAU Cuit à basse température, laqué au miel, accompagné de pois cassés, de légumes glacés et d'un jus de veau miel-romarin.	28€
---	------------

BURGER DE L'ASSÉTA Oignons confits, steak haché pur bœuf 180gr, poitrine fumée, sauce crémière, fromage de Savoie, cornichons.	19€
--	------------

CASSOLETTE DE LENTILLES À LA SAVOYARDE ♦ Mijoté de lentilles aux légumes de saison, Reblochon en espuma	16€
♦ Mijoté de lentilles aux légumes de saison, pormonier, Reblochon en espuma	19€

LES PIERRADES (150gr/personne)

Assortiment de viande à cuire sur une pierre chaude, sauces du moment et frites.

- ♦ **PIERRADE MIXTE** **25€**
- ♦ **PIERRADE BŒUF** **27€**

L'ASSÉTA

DESSERTS

POMME AU FOUR Caramélisée au miel, crumble de sésame et glace vanille.	7€
--	-----------

TRIO DE CHOCOLATS Cœur coulant au chocolat noir, ganache de chocolat blanc, crumble de cacao et glace faisselle.	8€
--	-----------

LE MILLE-FEUILLE DE L'ASSÉTA Pâte feuilletée toastée à la cassonade, crème pâtissière à l'orange et poire pochée à la sauge.	8€
--	-----------

BOISSONS GOURMANDES

Brownie aux graines, Financier à la sauge, Bredala aux agrumes.

- ♦ **THÉ / CAFÉ GOURMAND** **7€**
- ♦ **GÉNÉPI GOURMAND** **9€**
- ♦ **CHAMPAGNE GOURMAND** **14€**

SORBETS & CRÈMES GLACÉES

Vous trouverez notre choix de parfums et de coupes glacées dans notre carte des glaces

L'ASSÉTA

BOISSONS

SOFTS	25cl	1L
JUS «LE SAVOYARD GOURMAND»		
Pomme trouble	4€	11€
Nectar d'abricot	4€30	12€
Orange	4€50	13€
Pomme-framboise bio	5€	16€

JUS DE TOMATE BIO Maison Meneau	4€	
---	-----------	--

SODAS	25cl	33cl	1L
Coca-Cola, Coca Zéro, Sprite			4€50
Schweppes Tonic, Schweppes Agrum', Orangina, Fuze Tea	4€20		

SIROP À L'EAU MAISON ROUTIN	25cl	
Framboise, citron, pêche, menthe, fraise, grenadine, cassis Diabolo	3€20	4€

EAUX MINÉRALES	33cl	50cl	1L
Perrier	4€10		
San Pelegrino	4€30	6€50	
Vittel	3€90	5€50	

BOISSONS CHAUDES

Expresso ou Déca ou Ristretto	2€40
Double Espresso	3€90
Grand café	3€50
Noisette	2€80
Grand café au lait	3€90
Cappuccino	4€20

Chocolat chaud	4€20
Café/Chocolat viennois	4€90

Thés / infusions Dammann Frères	3€80
------------------------------------	-------------

Vin chaud Maison	5€
Irish Coffee	9€50
Café savoyard	8€50
Café, eau de vie, agrumes	
Jägershokolade	9€50
Jägermeister, cognac, chocolat, lait, miel	

COCKTAILS

COCKTAILS AVEC ALCOOL	
Spritz 4cl	8€50
Aperol ou limoncello ou Campari	
Mojito 4cl	9€
Mojito Chartreuse 4cl	9€50
Planteur 4cl	9€50
Cuba Libre 4cl	8€50
Génépi Sunrise	8€50
Génépi, crème de cassis, ginger ale et citron vert	

COCKTAILS SANS ALCOOL 15cl	
Vitamines	6€50
Jus d'orange, d'ananas, de passion et de mangue, sirop de grenadine	
Piste rouge	6€
Jus de pomme, tonic, sirop de framboise	
Grand soleil	6€
Jus d'orange, limonade, sirop de cassis	
Tout Schuss	6€50
Jus de pêche, d'orange et de citron, ginger ale, sirop de grenadine	
Mojito	7€50

BIÈRES ET CIDRE

	25cl	33cl	50cl	75cl
«Cristal» Blonde 4,7° Brasserie du Mont Blanc		5€50	7€50	
«Lost in the Woods» IPA 5° Microbrasserie Sapaudia (Aime-La-Plagne)	5€70		8€30	
Panaché		4€50	6€20	
Monaco		4€90	6€70	
Cidre doux de Savoie BIO «Le savoyard gourmand»				13€

ALCOOLS & DIGESTIFS

Vous trouverez notre choix d'alcool et de digestifs dans la carte «Vins, Alcools et Digestifs»