L'ASSÉTA
ENTRÉES

PLANCHE DE CHARCUTERIES **16€**
Assortiment de charcuteries de montagne

POTAGE DU MOMENT **8€**

	ENTRÉE	PLAT
SALADE DE L'ASSÉTA Salade de saison, croûtons au thym, noix, reblochon pané	**9€**	**18€**
GRAVLAX DE TRUITE Fève de tonka, crème iodée, salade de saison	**9€**	**18€**

L'ASSÉTA
SAVOYARDE

LA TARTIFLETTE DE L'ASSÉTA **19€**
Attention, on revisite !
Lard fumé assaisonné, pommes de terre, Reblochon en espuma

LES FONDUES (150gr/personne)

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES POUR FONDUE 6€

- LA FONDUE SAVOYARDE — **24€**
  Fromages de Savoie, vin blanc, épices
- LA FONDUE AU VIN JAUNE — **26€**
  Fromages de Savoie, vin blanc, épices, vin jaune

SUPPLÉMENT CÈPES 3€

MATOUILLE FLAMBÉE À LA CHARTREUSE VERTE **26€**
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

LES RACLETTES (150gr/personne)
À la fois fromage et spécialité savoyarde, le plat convivial par excellence ! Servie sur four traditionnel, accompagnée de pommes de terre et d'un assortiment de charcuteries

MINIMUM 2 PERSONNES

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

L'ASSÉTA
ENFANTS

MENU COMPLET ENFANT 13€

STEAK HACHÉ PUR BŒUF OU **AIGUILLETTES DE POULET PANÉ**

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : Frites, pâtes ou haricots verts

BOULE DE GLACE OU **BROWNIE AU CHOCOLAT**

L'ASSÉTA
GOURMANDE

MAGRET DE CANARD **23€**
Cuit sur peau, légumes rôtis, sauce façon sangria

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

CASSOLETTE DE LENTILLES À LA SAVOYARDE

- Mijoté de lentilles aux légumes de saison, Reblochon en espuma — **16€**
- Mijoté de lentilles aux légumes de saison, diot, Reblochon en espuma — **19€**

LES PIERRADES (150gr/personne)
Assortiment de viande à cuire sur une pierre chaude, sauces du moment et frites

MINIMUM 2 PERSONNES

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

L'ASSÉTA
DESSERTS

TARTE DU JOUR **7€**

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

LE MILLE-FEUILLE DE L'ASSÉTA **8€**
Pâte feuilletée toastée à la cassonade, crème pâtissière à l'orange et abricot poché à la sauge

BOISSONS GOURMANDES
Brownie aux graines, Financier à la sauge, biscuit 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

Notre sélection de viande est entièrement issue de notre boucher MONTAGNES SAVEURS.

Propose de la viande bovine, montbéliarde locale, Charolaise et Simmental. Mais aussi du porc VPF, de l'agneau (France et Irlande) et de la volaille (France).

Spécialiste du steak haché traditionnel et tartare couteau !
Unique en région Auvergne-Rhône-Alpes.

Son implantation locale, son expérience de la restauration sont pour nous l'assurance de vous régaler !

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€**	

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

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

SUPPLÉMENT SIROP 1€

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 Expresso	**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**
Chocolat Spécial	**8€50**
Chocolat chaud, Chartreuse ou Rhum 2cl	
Thés / infusions	**3€80**
Dammann Frères	
Irish Coffee	**9€00**
Café savoyard	**9€00**
Génépi 2cl, sucre de canne, café, crème	

APÉRITIFS

Kir 10cl	**7€50**
Cassis ou pêche ou limoncello ou mûre	
Kir Savoyard 10cl	**8€50**
Génépi, crème de cassis et vin blanc	
Kir Royal 10cl	**13€**
Cassis ou pêche ou limoncello ou mûre	
Coupe de champagne 10cl	**12€**
Ricard 2cl	**4€50**
Martini (Blanc ou rouge) 6cl	**6€50**
Campari 6cl	**6€50**
Porto 6cl	**6€50**
Sangria Maison 12cl	**5€**
Vodka orange 4cl	**8€**
Whisky Coca 4cl	**8€**
Gin Tonic 4cl	**8€50**

COCKTAILS

COCKTAILS AVEC ALCOOL 15CL	
Spritz 4cl *Apérol ou limoncello ou Campari*	**8€50**
Mojito 4cl	**9€**
Mojito Chartreuse 4cl	**9€50**
Planteur 4cl	**9€50**
Cuba Libre 4cl	**8€50**
Génépi Sunrise *Génépi, crème de cassis, ginger ale et citron vert*	**8€50**

COCKTAILS SANS ALCOOL 15CL	
Vitamines *Jus d'orange, d'ananas, de passion et de mangue, sirop de grenadine*	**6€50**
Piste rouge *Jus de pomme, tonic, sirop de framboise*	**6€**
Grand soleil *Jus d'orange, limonade, sirop de cassis*	**6€**
Tout Schuss *Jus de pêche, d'orange et de citron, ginger ale, sirop de grenadine*	**6€50**
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 **13€**
«Le savoyard gourmand»

ALCOOLS & DIGESTIFS
Vous trouverez notre choix d'alcools et de digestifs dans la carte «Vins, Alcools et Digestifs»

Tous Anti Covid
Entrer, Scanner, déguster
Cahier de rappel numérique

www.visiacom.fr / 04 79 41 21 45

Prix nets - Service compris / Allergènes : Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes, pour plus de renseignements veuillez nous consulter. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.