

Menu pour les petits bouts -12 ans

Filet de bœuf avec frites

15 Euros

Pâtes Bolognaise

12 Euros



les Grillons

MAISON DE FAMILLE DEPUIS 1954



*Un souvenir de vacances, retrouvez nos cartes postales de la
Maison et nos produits en vente :
Confitures Maison à emporter !*

CARTE DU MIDI

A propos ...

*Pour votre plaisir, nous cuisinons exclusivement des produits
frais, de saison et français. Nous privilégions nos producteurs
locaux et tout est fait maison.*

Viandes d'Origine France :

Bœuf Charolais, Foie Gras extra du Sud-Ouest, Lard Savoyard fumé.

Fromages : Fermiers : Ferme de la Charbonnière à Bluffy.

Pains : Boulangerie Neveu « Le Fournil de mon père » à Talloires.

Chocolat : Valrhona

A la Carte ce Midi...

*Nous sommes heureux de vous accueillir,
tous les jours, de 12h00 à 13h30.*

Bien commencer ...

Foie gras en terrine façon nougat, chutney de fruits secs au safran,
pain toasté noisette-miel du Fournil de mon père à Talloires

Foie gras terrine, nougat style, saffron-infused dried fruit chutney and honey-hazelnut bread from the bakery « Le Fournil de mon Père » in Talloires

19 Euros

Truite fumée, sauce aigrette fermentée aux citrons confits,
gaufres Liégeoises, zeste d'agrumes et éclats de pomme de terre

Smoked trout with fermented lemon sauce and preserved lemons, Liege waffles, citrus zest and potato crisps

13,50 Euros

Mousseline de Brochet à l'ail des ours, piment d'Espelette,
petits champignons sauvages, bisque d'écrevisses et condiments myrtilles

Pike mousse with wild garlic, Espelette pepper, forest mushrooms and blueberry condiment

14 Euros

Continuer sur un bon élan ...

Filet de bœuf grillé, sauce corsée au poivre, frites triple cuisson assaisonnées
au sel de champignons, petits légumes de saison rôtis

Grilled beef fillet with a rich smoked compote pepper sauce, triple-cooked fries seasoned with mushroom salt and roasted seasonal vegetables.

28 Euros

Tournedos Rossini au sel du trappeur

Tournedos Rossini with trapper's salt

33 Euros

Risotto aux asperges, sot-l'y-laisse de volaille confits,
sauce corsée au vin jaune, poudre de citron noir

Risotto with asparagus, preserved poultry oyster meat, fried mushrooms, full bodied sauce prepared with a sweet white wine and black lemon powder

21 Euros

Risotto végétarien aux asperges, petits champignons sautés au citron vert

Vegetarian risotto with asparagus, button mushrooms and lime zest

16 Euros

Filet de Bar, petits légumes de saison au pistou d'herbes,
sauce végétale aux algues Wakamé, croquant de carvi noir

Roasted sea bass with seasonal vegetables, wild garlic pesto, seaweed-based vegetable sauce and black caraway crisp

24 Euros

Un petit plus ...

Assiette de Fromages *Reblochon & Tomme*
Fermiers de Savoie, jeunes pousses, éclats de noix
Regional cheese platter with young shoots and chopped walnuts

8 Euros

Faisselle de Savoie
Accompagnée de notre coulis de fruits rouges Maison
"Fromage Frais" with homemade red fruit coulis

6 Euros

Salade verte aux éclats de noix
Young shoots with chopped nuts

6 Euros

Nos Gourmandises ...

Fondant au chocolat noir Valrhona, cœur coulant praliné-chocolat
blanc, crème glacée à l'Italienne Disaronno (amaretto)
Dark chocolate fondant with a Valrhona center, praline, with the chocolate and Italian style Disaronno (amaretto) ice cream

10 Euros

Panna cotta fondante au Dulcey Valrhona, salade de fruits rouges frais,
caramel aux cristaux de sel, chouchous caramélisés aux épices
Creamy Dulcey Valrhona panna cotta, fresh red berry fruit salad, caramel with salt crystals and spicy caramelized coated peanuts

9 Euros

Coupe Glacée Cookies fait maison, sauce caramel au beurre salé, fruits
secs caramélisés, crème chantilly vanillée
Ice cream cup with homemade cookies, salted butter caramel sauce, caramelized dried fruits and vanilla whipped cream

8 Euros

Glaces et sorbets maison :

Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Fruits rouges, Mangue-passion, Citron
Homemade ice-cream and water ices:

Vanilla, chocolate, salted caramel, red fruit, Mango-passion fruit, lemon

1 boule - 1 scoop 3,00 Euros

2 boules - 2 scoops 5,50 Euros

3 boules - 3 scoops 7,00 Euros

Supplément chantilly - 1,50 Euros