

La Casserole

r e s t a u r a n t

NOS PLANCHES APERO / our apéritifs boards

« Pour accompagner votre apéritif » / « To accompany your apéritif »

| | |
|--|------|
| Les diots secs à la planche / <i>Dry local saussages</i> | 11 € |
| Le panier de grelots Savoyards / <i>Assortment of little dry local saussages</i> | 14 € |

LES ENTREES / Starters

| | |
|--|---|
| Foie gras de canard au genépi et son chutney de myrtilles <i>Homemade foie gras with genepi and blueberry jam</i> | 23 € |
| Saumon mariné sel-sucre, tartare de pamplemousse et sésame au wasabi <i>Sweet and sour marinated salmon, grapefruit tartare and sesame wasabi</i> | 17 € |
| Escargots au beurre persillé <i>Snails cooked with garlic butter</i> | les 12 escargots / 22 € les 6 escargots / 12 € |
| Tomate-mozzarella « di buffala » à l'huile de basilic Végétarien <i>Tomatoes and Mozzarella with basilic oil</i> | 16 € |
| Soupe savoyarde à l'oignon, lard épicé et tomme de Savoie <i>Onion soup with spicy bacon and local cheese</i> | 14 € |

LES SALADES / Salads

| | |
|--|------|
| Salade de chèvre chaud (toast de chèvre chaud, jambon sec, tomates, oignons, lard épicé) <i>Goat cheese salad (goat cheese toasted, smoked ham, tomatoes, onions and spicy bacon)</i> | 20 € |
| Salade savoyarde (pomme de terre, reblochon chaud, dés de tomme, bresaola, tomates) <i>Seasonal salad from Savoie (hot reblochon cheese, local cheese, bresaola and tomatoes)</i> | 21 € |
| Salade Casserole (copeaux de foie gras, jambon sec, tomates, oignons, allumettes de beaufort) <i>Seasonal salad La Casserole (duck liver pate, smoked ham, beaufort cheese, onions and tomatoes)</i> | 22 € |

Prix nets, service compris / Net prices, service included

LES PLATS / Main courses

| | |
|---|------|
| Entrecôte grillée (250g), sauce béarnaise maison, pommes frites Grilled entrecote served with béarnaise sauce and french fries | 29 € |
| Magret de canard au miel et aux figues Duck with honey and figs | 28 € |
| Filet de Sandre aux châtaignes <i>Pikperch filet served with sweet chestnuts</i> | 27 € |
| Hamburger savoyard maison (pain aux céréales, steak haché du boucher, jambon fumé, fromage à raclette) <i>Home made burger (Burger bread, hamburger steak of the butcher, smoked ham and cheese)</i> | 20 € |

« Chef's saucepans »

| | |
|---|------|
| « La Casserole » de bœuf au vin de Savoie <i>« The Saucepan » of beef cooked in the wine of savoie</i> | 28 € |
| « La Casserole » savoyarde (diots original et fumé, échine fumée, poitrine fraîche) <i>« The savoyard Saucepan » (local sausages, smoked spare ribs, fresh breast)</i> | 27 € |
| « La casserole » de risotto aux cèpes Végétarien <i>« The risotto Saucepan » cooked with ceps and morel mushrooms</i> | 28 € |
| « La Casserole » de poissons aux herbes fraîches (saumon, sandre, Cabillaud) <i>« The fishes Saucepan » with fresh herbs (salmon, pikperch and cod fish)</i> | 29 € |

Toutes nos casseroles sont accompagnées de pomme au four ou gratin de crozets au choix
All our saucepans are served with baked potatoes or crozet pasta gratin

MENU ENFANT / children's menu

12 €

| | | |
|---|----|---|
| Steak haché, pommes-frites <i>Steak with french fries</i> | ou | Mini croziflette, jambon blanc <i>Cheese-topped dish of crozets with ham</i> |
| Glace vanille, aux éclats de M&M'S <i>Vanilla ice cream with M&M's</i> | ou | Royal au chocolat <i>Royal chocolate</i> |

(pour les enfants de moins de 12 ans / for children under 12 years)

LES SPECIALITES / Spécialités

Nos fondues Savoyardes sont réalisées à partir de meule de fromage au lait cru et râpé dans nos cuisines avec la plus grande attention

Our savoyard fondues are made from wheels of raw cheese grated in our kitchen with the utmost care

| | |
|---|-----------|
| Fondue savoyarde (pour 2 personnes minimum) Servi avec du jambon sec <i>San Daniele 16 mois</i> <i>Savoyard cheese fondue served with smoked ham (for 2 persons)</i> | 27 €/pers |
| Fondue savoyarde à la tomate et à l'ail (pour 2 personnes minimum) Servi avec du jambon sec <i>San Daniele 16 mois</i> <i>Savoyard cheese fondue with tomatoes and garlic served with smoked ham (for 2 persons)</i> | 28 €/pers |
| Fondue savoyarde à la moutarde (pour 2 personnes minimum) Accompagné de jambon sec <i>San Daniele 16 mois</i> <i>Savoyard cheese fondue with mustard served with smoked ham (for 2 persons)</i> | 28 €/pers |
| Fondue savoyarde aux cèpes (pour 2 personnes minimum) Servi avec du jambon sec <i>San Daniele 16 mois</i> <i>Savoyard cheese fondue with ceps, served with smoked ham (for 2 persons)</i> | 32 €/pers |
| Fondue savoyarde à la paysanne (oignons, lardons et champignons) (pour 2 personnes minimum) Servi avec du jambon sec <i>San Daniele 16 mois</i> <i>Savoyard cheese fondue with bacon, mushrooms and onions, served with smoked ham (for 2 persons)</i> | 28 €/pers |

| | |
|--|-----------|
| Fondue bourguignonne (pour 2 personnes minimum) Servi avec de la viande de boeuf (250g), des frites et un assortiment de sauces <i>Burgundy beef fondue (for 2 persons)</i> <i>Deep fried your meat on your own, served with french fries and assortment of sauces</i> | 32 €/pers |
| Raclette savoyarde (pour 2 personnes minimum) Servi avec un assortiment de charcuterie <i>Melted local cheese served with potatoes and sliced cured meat (for 2 persons)</i> | 30 €/pers |
| Tartiflette La Casserole (pomme de terre, oignons, lardons, crème, reblochon) <i>French style cottage pie with reblochon cheese (potatoes, onion, bacon and cream)</i> | 25 € |
| Croziflette La Casserole (Crozet, oignons, lardons, crème, reblochon) <i>French style cottage pie with reblochon cheese (crozet pasta, onion, bacon and cream)</i> | 25 € |
| Raclette végétarienne Servi avec un assortiment de légumes <i>Melted local cheese served with potatoes and vegetables</i> | 25 €/pers |

Toutes nos spécialités sont accompagnées d'une salade verte / All our specialties are served with green salad

| | |
|--|------|
| Assiette de charcuterie / <i>Plate of selection of sliced cure meat</i> | 12 € |
| Supplément de viande à fondue / <i>Additional portion of beef meat for Burgundy fondue</i> | 12 € |
| Supplément de fromage à fondue / <i>Additional portion of cheese for fondue</i> | 10 € |
| Portion de frites ou de salade supplémentaire / <i>Portion of french fries or salad</i> | 3 € |

LES FROMAGES / Cheeses

| | |
|--|------|
| Assiette de fromages savoyards <i>Selection of cheeses from Savoie</i> | 10 € |
| Le fromage blanc (au miel ou à la confiture de myrtilles) <i>Cottage cheese (with honey or with blueberry jam)</i> | 7 € |

LES DESSERTS MAISON / Home made desserts

| | |
|---|-----------|
| La Casserole de chocolat façon fondue (servie avec des fruits frais et friandises pour 2 personnes) <i>The chocolate Saucepan served hot with fresh fruits and candies served for 2 persons</i> | 14 €/pers |
| Tarte aux myrtilles <i>Blueberry tart with vanilla ice cream</i> | 10 € |
| Royal chocolat et son croustillant au pralin <i>Royal chocolate-with crispy praline</i> | 10 € |
| Crème brûlée à la vanille bourbon et au citron vert <i>Vanilla bourbon and lime crème brûlée</i> | 9 € |
| Le panier gourmand et son café <i>Coffee with selection of mini desserts</i> | 14 € |

COUPES GLACEES / Ice cream scoops

Toutes nos glaces sont artisanales/ All our ice cream are handmade

| | |
|--|------|
| Coupe Casserole (3 boules) (vanille, café, caramel, chocolat, fraise, myrtille, génépi, citron, citron vert) <i>Ice cream (3 scoops) vanilla, genepi, caramel, strawberry, chocolate, coffee, lemon, blueberry, lime</i> | 8 € |
| Banana Split (glace vanille, fraise et chocolat, sauce chocolat maison et chantilly) <i>Banana split with vanilla, strawberry and chocolate ice cream, homemade chocolate sauce and chantilly</i> | 10 € |
| Dame blanche (3 boules de glace vanille, sauce chocolat maison et chantilly) <i>3 scoops of vanilla ice cream, homemade chocolate sauce and chantilly</i> | 10 € |
| Colonel (sorbet citron et citron vert, vodka) <i>Scoops of lemon and lime sorbet, and vodka</i> | 10 € |
| Liégeois (glace café, chocolat et caramel, sauce caramel et chantilly) <i>Vanilla, coffee and chocolate ice cream, caramel sauce and chantilly</i> | 10 € |
| Coupe fruits rouges (glace vanille, fraise, myrtille et chantilly) <i>2 scoops of vanilla, strawberry, blueberry and chantilly</i> | 10 € |
| Pouce savoyard (glace genepi et myrtilles, genepi) <i>Genepi and blueberry ice cream, and genepi</i> | 10 € |
| Supplément chantilly, sauce chocolat, boule de glace <i>Extra chantilly, homemade chocolate sauce, scoop of ice cream</i> | 2 € |

Vins au pichet

| | | |
|-----------------------------------|--------|------|
| Vin Blanc Chardonnay | 25 cl | 8 € |
| Vin Rouge Côtes du Rhône | 50 cl | 14 € |
| Vin Rosé Côtes de Provence | 100 cl | 26 € |

Apéritifs

| | |
|--|-------|
| Coupe de champagne (12cl) | 12 € |
| Kir royal (12cl) | 13 € |
| Coupe de pétillant de Savoie | 8 € |
| Kir (bourgogne aligoté, crème de cassis) (12cl) | 7 € |
| Kir vin blanc (Cassis, mûre, fraise des bois, myrtilles, pêche) | 4 € |
| Ricard ou Pastis 51 (2cl) | 4 € |
| Vermouth Dolin (rouge ou blanc) (5cl) | 6 € |
| Porto rouge (5cl) | 6 € |
| Campari (5cl) | 6 € |
| Gin (4cl) | 7 € |
| Vodka (4cl) | 7 € |
| Cocktail mixte (alcool + soft) | 8,5 € |

Bières à la pression

La Brasserie du Mont-Blanc

| | |
|------------------|-------|
| Picon bière 25cl | 4.5 € |
|------------------|-------|

Blonde, Blanche et Rousse

| | |
|----------------------|-------|
| Bière pression 25cl | 4.2 € |
| Bière pression 50cl | 8.2 € |
| Bière pression 100cl | 16 € |

Whiskies

| | | |
|----------------|--------------------------------|-------|
| Bourbon | Four Roses (4cl) | 7 € |
| Blends | Chivas Regal 12 ans (4cl) | 8 € |
| | Johnnie Walker red label (4cl) | 7 € |
| | Jack Daniel's (4cl) | 9 € |
| Malts | Glenfiddich 12 ans (4cl) | 8 € |
| | Aberlour 10 ans (4cl) | 8 € |
| | Lagavulin 16 ans (4cl) | 12 € |
| | Cardhu.12 ans (4cl) | .10 € |

Cocktails

| | |
|--|------|
| Le Mojito | 12 € |
| Rhum, Feuilles de menthe, Citron vert, Perrier | |
| L'Apérol Spritz | 10 € |
| Apérol, Pétillant de Savoie, Eau gazeuse | |

| | |
|--|-----|
| Le Soft | 8 € |
| Jus de fruits, Sirop de cerise, Orange | |

| | |
|---|------|
| Le tout schuss | 11 € |
| Gin, Vodka, Sirop de fraise, Jus d'ananas | |

| | |
|--|------|
| L'Americano | 10 € |
| Vermouth Dolin blanc et rouge, Campari | |

| | |
|---|-----|
| Le « Casserole » | 9 € |
| Crème de myrtilles, Génépi, Pétillant de Savoie | |

| | |
|--|------|
| Le Calvados Tonic | 10 € |
| Calvados, Schweppes tonic, Sirop de cerise | |

Digestifs

| | |
|--|----------|
| Calvados Camus (4cl) | 9 € |
| Cognac XO (4cl) | 10 € |
| Chartreuse verte (4cl) | 8 € |
| Chartreuse jaune (4cl) | 8 € |
| Génépi (4cl) | 4,5 € |
| Eau de vie de poire (4cl) | 8 € |
| Eau de vie de mirabelle (4cl) | 8 € |
| Rhum Diplomatico (4cl) | 10 € |
| Get 27 ou 31 (4cl) | 8 € |
| Fernet-Branca ou Branca-Menta (4cl) | 8 € |
| Limoncello(4cl) | 8 € |
| Bailey's (4cl) | 8 € |
| Suze (4cl) | 6 € |
| Marc de savoie (4cl) | 8 € |
| Irish coffee | 12 € |
| Grolle savoyarde (3 personnes minimum) | 7 €/pers |

Eaux minérales

| | |
|-----------------------------|-------|
| San Pellegrino 50 cl | 3.5 € |
| San Pellegrino 100 cl | 7 € |
| Perrier Fines Bulles 100 cl | 7 € |
| Vittel 50 cl | 3.5 € |
| Vittel 100cl | 7 € |
| Perrier 33 cl | 4 € |

Sodas

| | |
|-----------------------------|-------|
| Schweppes 25 cl | 4 € |
| Orangina 25 cl | 4 € |
| Ice tea lipton25 cl | 4 € |
| Coca cola 33 cl | 4 € |
| Coca cola light / zéro 33cl | 4 € |
| Sprite 33 cl | 4 € |
| Diabolo 25 cl | 3.5 € |

Jus de fruits

Bouteilles de 25 cl

| | |
|---------------|-----|
| Jus d'orange | 4 € |
| Jus d'ananas | 4 € |
| Jus de pomme | 4 € |
| Jus d'abricot | 4 € |
| Jus de tomate | 4 € |

Sirops

| | |
|--|-------|
| Grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, violette, cerise, orgeat | 2.8 € |
|--|-------|

Boissons chaudes

| | |
|----------------------------|-------|
| Café expresso, décaféiné | 2.6 € |
| Café crème | 3.8 € |
| Double café expresso | 4,8 € |
| Chocolat chaud | 4.5 € |
| Cappuccino | 6 € |
| Vin chaud | 5 € |
| Irish Coffee | 12 € |
| Café ou Vin chaud Gourmand | 14 € |

Thes

| | |
|---------------|-----|
| Thé noir | 4 € |
| Thé vert | 4 € |
| Thé earl grey | 4 € |

Infusions

| | |
|-----------------|-----|
| Verveine | 4 € |
| Verveine menthe | 4 € |
| Tilleul | 4 € |
| Tilleul menthe | 4 € |