

La Casserole

restaurant

NOS PLANCHES APERO / our boards apéritifs

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

Planche de diots (Pour 2 personnes)

Small board of delicatessen (for 2 persons)

8 €

LES ENTREES / Starters

Foie gras de canard au genépi et son chutney de myrtilles

Homemade Foie gras prepared with genepi and served with blueberry jam

16 €

Reblochon pané et sa salade de jambon San danièle

Hot crispy reblochon cheese served with smoked ham and salad

14 €

Rouleau de saumon fumé et de légumes aux herbes

Vegetables wrapped with smoked salmon

14 €

Tartare de tomates et de chèvre frais

Tomatoes and goat cheese tartare

12 €

LES GRANDES SALADES / Salads

Salade végétarienne (fraises, tomates, carottes, beaufort, oignons, pommes)

Vegan salad (strawberries, tomatoes, carrots, beaufort cheese, apples and onions)

15 €

Salade de chèvre chaud (toast de chèvre chaud, jambon sec, tomates, carottes, oignons,)

Goat cheese salad (hot goat cheese, smoked ham, tomatoes, onions and carrots)

17 €

Salade savoyarde (croustillant de reblochon, dés de tomme, bresaola, tomate)

Savoyarde salad (Hot crispy Reblochon cheese, local cheese, bresaola and tomatoes)

17 €

Salade Casserole (copeaux de foie gras, jambon sec, tomates, oignons, allumettes de beaufort)

Casserole salad (Foie gras, smoked ham, Beaufort cheese, onions and tomatoes)

18 €

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	25 €
Brochette de gambas et de rougets à la provençale <i>King prawns and red mullet skewers provençale style</i>	24 €
Filet de sandre et son beurre blanc au vin de Savoie <i>Pikeperch filet with beurre blanc</i>	23 €
Fricassée de rognons de veau à l'ancienne <i>Old style veal kidney</i>	22 €
Hamburger savoyard maison (pain burger, steak haché du boucher, jambon fumé, reblochon) <i>Home made burger (Burger bread, hamburger steak of the butcher, smoked ham and reblochon cheese)</i>	18 €



« LES
CASSEROLES
DU CHEF »

« Chef's saucepans »

« La Casserole » de bœuf au vin de Savoie « <i>The beef Saucepan</i> » prepared in Savoie red wine sauce	24 €
« La Casserole » de risotto aux cèpes « <i>The ceps risotto Saucepan</i> »	21 €
« La Casserole » de poissons aux herbes fraîches (saumon, rouget, sandre) « <i>The fish Saucepan</i> » (salmon, red mullet and pikeperch) prepared in creamy sauce and fresh herbs	25 €
« La Casserole » de pâtes (penne, lardons, oignons, crème, charcuterie) « <i>The pasta Saucepan</i> » carbonara style served with delicatessen meat	19 €

Toutes nos casseroles sont accompagnées de pomme au four, haricots verts ou frites
All our pans are served with baked potatoes, green beans or french fries

LA FORMULE BARBECUE 27€

(servie pour 2 personnes minimum, sur la terrasse et selon la météo)

Assiette dégustation de charcuterie / *mixed of delicatessen meat*

Assortiment de bœuf, porc et gambas, à cuisiner au barbecue

(accompagné de frites ou haricots verts ou pomme au four)

Surf and turf BBQ (beef, pork and king prawns)

1 dessert ou 1 coupe glacée (au choix à la carte)

1 desert or 1 ice cream (to choose on the menu)

MENU ENFANT / children's menu

10€

Steak haché, pommes-frites ou Jambon blanc et pâtes

Hamburger steak with french fries or Pasta with ham

Glace vanille, aux éclats de M&M'S ou Royal au chocolat

Vanilla ice cream with M&M's or Chocolate royal brown

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

Prix nets, service compris / Net prices, service included

Nos viandes bovines sont d'origine Française / Our meats come from France

LES SPECIALITES / Spécialités

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>	24 €/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 couli and garlic served with smoked ham (for 2 persons)</i>	25 €/pers
Fondue savoyarde aux cèpes (pour 2 personnes minimum) Accompagné de jambon sec <i>San Daniele 16 mois</i> <i>Savoyard cheese fondue with ceps, served with smoked ham (for 2 persons)</i>	26 €/pers
Fondue bourguignonne (pour 2 personnes minimum) Servi avec de la viande de boeuf (200g), 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>	26 €/pers
Raclette savoyarde (pour 2 personnes minimum) Servi avec un assortiment de charcuterie <i>Melted local cheese served with potatoes and local pork delicatessens (for 2 persons)</i>	26 €/pers
Raclette végétarienne Servi avec un assortiment de légumes <i>Melted local cheese served with potatoes and vegetables</i>	22 €/pers
Tartiflette La Casserole (pomme de terre, oignons, lardons, crème, reblochon) <i>French style cottage pie with local cheese (potatoes, onion, bacon and cream)</i>	19 €
<i>Toutes nos spécialités sont accompagnées d'une salade verte</i> <i>All our specialties are served with a green salad</i>	
Assiette de charcuterie supplémentaire / <i>Additional plate of delicatessen meat</i>	8 €
Supplément de viande à fondue <i>Additional portion of beef meat for Burgundy fondue</i>	10 €
Supplément de fromage à fondue <i>Additional portion of cheese for fondue</i>	8 €
Portion de frites ou de salade supplémentaire <i>Portion of french fries or salad</i>	3 €

Prix nets, service compris / Net prices, service included
Nos viandes bovines sont d'origine Française / Our meats come from France

LES FROMAGES / Cheeses

Assiette de fromages savoyards <i>Selection of cheeses from Savoie</i>	8 €
Le fromage blanc (au miel ou à la confiture de myrtilles) <i>Greek yogurt (with honey or with blueberry jam)</i>	6 €

LES DESSERTS MAISON / Home made desserts

La casserole de chocolat façon fondue (servis avec fruits frais et friandises) <i>The hot chocolate saucepan served with fresh fruits and candies</i>	12 €/pers 2 pers minimum
Melba de fruits rouges de saison <i>Seasonal fresh red fruits melba style</i>	9 €
Royal chocolat et son croustillant au pralin <i>Chocolate royal with crispy praline</i>	9 €
Crème brûlée à la vanille bourbon et au citron vert <i>Vanilla bourbon and lime crème brûlée</i>	8 €
Le panier gourmand et son café <i>Coffee with selection of mini desserts</i>	12 €

COUPES GLACEES / Ice cream scoops

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

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>	7 €
Banana Split (glace vanille, fraise et chocolat, sauce chocolat maison et chantilly) <i>vanilla, strawberry and chocolate ice cream, homemade chocolate sauce and chantilly</i>	9 €
Dame blanche (3 boules de glace vanille, sauce chocolat maison et chantilly) <i>vanilla ice cream, homemade chocolate sauce and chantilly</i>	8 €
Colonel (sorbet citron et citron vert, vodka) <i>Lemon and lime sherbet topped with vodka</i>	8 €
Liégeois (glace café, chocolat et caramel, sauce caramel et chantilly) <i>Caramel, coffee and chocolate ice cream, caramel sauce and chantilly</i>	8 €
Coupe fruits rouges (glace vanille, fraise, myrtille et chantilly) <i>Vanilla, strawberry and blueberry ice cream and chantilly</i>	8 €
Pouce savoyard (glace genépi et myrtilles, genépi) <i>Genepi and blueberry ice cream topped with Génepi</i>	8 €
Supplément chantilly ou sauce chocolat ou boule de glace <i>Additional chantilly or homemade chocolate sauce or scoop of ice cream</i>	1 €