

La Casserole

restaurant

NOS PLANCHES APERO / our apéritifs boards

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

Les diots secs à la planche / Dry local sausages	11 €
L'assiette de 6 huîtres N°3 / Plate of 6 oysters N°3	15 €

LES ENTREES / Starters

Foie gras de canard au genépi et son chutney de myrtilles <i>Homemade foie gras prepared with genepi and served with blueberry jam</i>	23 €
Reblochon pané et sa salade de jambon San daniele <i>Hot crispy reblochon cheese served with smoked ham and salad</i>	19 €
Escargots au beurre persillé <i>Snails cooked with garlic butter</i>	les 12 escargots / 24 € les 6 escargots / 14 €
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 6 huîtres chaudes au beaufort et aux pommes <i>Grilled hot oysters with beaufort cheese and apples</i>	21 €

LES SALADES / Salads

Salade végétarienne (reblochon pané, tomates, carottes, beaufort, oignons, pommes) <i>Vegan salad (Hot crispy reblochon cheese, tomatoes, carrots, beaufort cheese, apples and onions)</i>	18 €
Salade de chèvre chaud (toast de chèvre chaud, jambon sec, tomates, carottes, oignons,) <i>Goat cheese salad (hot goat cheese, smoked ham, tomatoes, onions and carrots)</i>	20 €
Salade savoyarde (reblochon pané, dés de tomme, bresaola, tomate) <i>Savoyarde salad (Hot crispy reblochon cheese, local cheese, bresaola and tomatoes)</i>	21 €
Salade Casserole (copeaux de foie gras, jambon sec, tomates, oignons, allumettes de beaufort) <i>Casserole salad (Foie gras, smoked ham, beaufort cheese, onions and tomatoes)</i>	22 €

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 Pikeperch filet served with sweet chestnuts	27 €
Hamburger savoyard maison (pain aux céréales, steak haché du boucher, jambon fumé, fromage à raclette) Home made burger (Burger bread, hamburger steak of the butcher, smoked ham and cheese)	20 €
Escalope de veau à la savoyarde (jambon fumé et reblochon) Savoie style veal scallop served with smoked ham and reblochon cheese	28 €



« LES CASSEROLES DU CHEF » « Chef's saucepans »

« La Casserole » de bœuf au vin de Savoie « The Saucepan » of beef cooked in the wine of savoie	28 €
« La Casserole » savoyarde (diots original et fumé, échine fumée, poitrine fraîche) « The savoyard Saucepan » (local sausages, smoked spare ribs, fresh breast)	27 €
« La casserole » de risotto aux cèpes et aux morilles <u>Végétarien</u> « The ceps and morels mushrooms risotto Saucepan »	28 €
« La Casserole » de poissons aux herbes fraîches (saumon, sandre, cabillaud) « The fish Saucepan » (salmon, cod and pikeperch) prepared in creamy sauce and fresh herbs	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 Hamburger steak with french fries	ou / or	Mini croziflette, jambon blanc « Crozets pasta gratin with ham
Glace vanille, aux éclats de M&M'S Vanilla ice cream with M&M's	ou / or	Royal au chocolat Chocolate royal brown

(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) 27 €/pers

Servi avec du jambon sec *San Daniele 16 mois*

Savoyard cheese fondue served with smoked ham (for 2 persons)

Fondue savoyarde à la tomate et à l'ail (pour 2 personnes minimum) 28 €/pers

Servi avec du jambon sec *San Daniele 16 mois*

Savoyard cheese fondue with tomatoes and garlic served with smoked ham (for 2 persons)

Fondue savoyarde à la moutarde (pour 2 personnes minimum) 28 €/pers

Accompagné de jambon sec *San Daniele 16 mois*

Savoyard cheese fondue with mustard served with smoked ham (for 2 persons)

Fondue savoyarde aux cèpes (pour 2 personnes minimum) 32 €/pers

Servi avec du jambon sec *San Daniele 16 mois*

Savoyard cheese fondue with ceps, served with smoked ham (for 2 persons)

Fondue savoyarde à la paysanne (oignons, lardons et champignons) (pour 2 personnes minimum) 28 €/pers

Servi avec du jambon sec *San Daniele 16 mois*

Savoyard cheese fondue with bacon, mushrooms and onions, served with smoked ham (for 2 persons)

Fondue savoyarde aux morilles (pour 2 personnes minimum) 39 €/pers

Servi avec du jambon sec *San Daniele 16 mois*

Savoyard cheese fondue with morel mushrooms, served with smoked ham (for 2 persons)

Fondue bourguignonne (pour 2 personnes minimum) 32 €/pers

Servi avec de la viande de boeuf (250g), des frites et un assortiment de sauces

Burgundy beef fondue (for 2 persons)

Deep fried your meat on your own, served with french fries and assortment of sauces

Raclette savoyarde (pour 2 personnes minimum) 30 €/pers

Servi avec un assortiment de charcuterie et pommes de terre

Melted local cheese served with potatoes and sliced cured meat (for 2 persons)

Tartiflette La Casserole (pomme de terre, oignons, lardons, crème, reblochon) 25 €

French style cottage pie with reblochon cheese (potatoes, onion, bacon and cream)

La boîte chaude des alpages et son jambon sec San Daniele 16 mois 27 €

Hot cheese served with selection of sliced cure meat and potatoes

Croziflette La Casserole (Crozet, oignons, lardons, crème, reblochon) 25 €

French style cottage pie with reblochon cheese (crozet pasta, onion, bacon and cream)

Raclette végétarienne 25 €/pers

Servi avec un assortiment de légumes

Melted local cheese served with potatoes and vegetables

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

Assiette de charcuterie / *Plate of selection of sliced cure meat* 12 €

Supplément de viande à fondue / *Additional portion of beef meat for Burgundy fondue* 12 €

Supplément de fromage à fondue / *Additional portion of cheese for fondue* 10 €

Portion de frites ou de salade supplémentaire / *Portion of french fries or salad* 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>	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 minimum) <i>The chocolate Saucepan served hot with fresh fruits and candies served for 2 persons</i>	14 €/pers
Soupe de fruits frais de saison au champagne <i>Seasonal fresh fruits soup with champagne</i>	11 €
Tarte aux myrtilles et sa glace vanille <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>	11 €
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 €