

La Casserole

restaurant

« Pour accompagner votre apéritif ou commencer votre repas »
«with your apéritif or to starters »

Planche de charcuterie/ <i>board of delicatessen meat</i>	8 €
Planche de fromages (tomme, beaufort et reblochon)/ <i>board of cheeses</i>	10 €
Planche Savoyarde (assortiments de fromages et de charcuterie) <i>board of cheeses and delicatessen meat</i>	14 €
Foie gras de canard au genépi et son chutney de myrtilles <i>Homemade Foie gras prepared with genepi and served with blueberry jam</i>	16 €

LES PLATS / Main courses

Entrecôte grillée (250g), sauce béarnaise maison, pommes frites <i>Grilled entrecote served with béarnaise sauce and french fries</i>	25 €
Salade Casserole (copeaux de foie gras, jambon sec, tomate, oignons, allumettes de beaufort) <i>Casserole salad (Foie gras, smoked ham, Beaufort cheese, onions and tomato)</i>	18 €
Hamburger savoyard maison (pain burger, steak haché du boucher, jambon fumé, reblochon) <i>Home made burger (Buns, Butcher hamburger steak, 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 » prepared with Savoie red wine sauce</i>	24 €
« La Casserole » de poissons aux herbes fraîches <i>« The fish Saucepan » prepared with fresh herbs and creamy sauce</i>	25 €
« La Casserole » de pâtes (penne, lardons, oignons, crème, charcuterie) <i>« The pasta Saucepan » carbonara style served with delicatessen meat</i> Garnitures au choix : pomme au four, haricots verts ou frites <i>All our pans are served with baked potatoes, green beans or french fries</i>	19 €

MENU ENFANT / children's menu

10 €	
Steak haché, pommes-frites <i>Hamburger steak with french fries</i>	ou Jambon blanc et pâtes <i>Pasta 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>Chocolate royal</i>
<i>(pour les enfants de moins de 12 ans / for children under 12 years)</i>	

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 tomato and garlic served with smoked ham (for 2 persons)</i>	25 €/pers
Raclette savoyarde (pour 2 personnes minimum) Servi avec un assortiment de charcuterie <i>Melted local cheese served with potatoes and delicatessen meat (for 2 persons)</i>	26 €/pers
Tartiflette savoyarde et sa salade <i>French style cottage pie (potatoes, reblochon cheese, onion, bacon and cream)</i> <i>Toutes nos spécialités sont accompagnées d'une salade verte / All our specialties are served with a green salad</i>	19 €
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 DESSERTS MAISON / Home made desserts

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

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 €
Dame blanche (3 boules de glace vanille, sauce chocolat maison et crème sucrée) <i>Vanilla ice cream, homemade chocolate sauce and whipped cream</i>	8 €
Caramel Liégeois (glaces caramel et vanille, sauce caramel et crème sucrée) <i>Caramel and vanilla ice cream, caramel and whipped cream</i>	8 €
Café Liégeois (glaces café et vanille, café et crème sucrée) <i>Coffee and vanilla ice cream, hot coffee and whipped cream</i>	8 €
Chocolat Liégeois (glaces chocolat et vanille, sauce chocolat maison et crème sucrée) <i>Chocolate and vanilla ice cream, hot chocolate and whipped cream</i>	8 €
Coupe fruits rouges (glace vanille, fraise, myrtille et crème sucrée) <i>Vanilla, strawberry and blueberry ice cream and whipped cream)</i>	8 €
Colonel (sorbet citron et citron vert, vodka) <i>Lemon and lime sorbet topped with vodka</i>	8 €
Pouce savoyard (glace genépi et myrtilles, genépi) <i>Genepi and blueberry ice cream topped with Génépi</i>	8 €

Prix nets, service compris / Net prices, service included