

L'ESTANCO

SAVEURS & AMBIANCE

Notre caviste Sébastien Toursel vous accompagne dans le choix de vos vins.

Sa suggestion est marquée par le signe :



Commençons ...

Œuf cocotte des Belles Poulettes d'Albiez au bleu de Bonneval sur Arc, avec herbes potagères ~ 8.50€



Domaine Saint Germain, vin blanc de Savoie, Roussette 2016.

Gaspacho ou velouté de légumes de saison, froid ou chaude selon la météo du jour ! ~ 7.00€



Château Fontainebleau, vin rosé, Côte de Provence « Arcades » 2017.

Plateau de charcuterie d'ici

Travaillée et affinée par Le Pontet à Bessans, assortiment servi avec une salade folle. ~ 9.60€



Domaine Berthollier, vin rouge de Savoie, Mondeuse « Et ma Goûte » 2016.

Toujours pour Commencer ...

Salade d'Alpage végétarienne

Salade, tomate, crudités, toast au beaufort ~8.50€



Domaine Guillaume Pin, vin blanc de Savoie, Apremont 2017.

Salade gourmande

Salade, tomate, crudités, toast au foie gras au Mont Corbier (liqueur mauriennaise à base de plantes) et Magret de canard fumé de Bessans assaisonnement vinaigre de framboise ~11.50€



Château de La Mar, vin blanc de Savoie, Roussette de Marestel, « Les Tourelle » 2016

Salade Italienne

Croquantes crudités, vitaminée aux fruits de saison, mozzarella Di Buffala servie avec brochette de charcuterie d'ici. ~11.50€



Domaine Vaona Odino Valpolicella Classico, vin rouge italien 2016.

Supplément 6€ pour une grande salade

L'ESTANCO

SAVEURS & AMBIANCE

Continuons avec les produits de Savoie « Boucherie, Rittaud- Modane »

Saltimboccas « saute en bouche »

Rouleau de veau, de jambon cru de Bessans et de beaufort ~ 18.50€



Domaine Curtet AOP Savoie Gamay de Chautagne, vin rouge, 2016.

Pavé d'agneau de nos montagnes

En croute d'herbes ~ 25.50€



Domaine Saint Germain AOP Savoie, vin rouge, Mondeuse « Les Taillis » 2016

Pavé de boeuf

Grillé à la plancha ~ 24.50€ Supplément Sauce du moment : 3.00€



Domaine Saint Germain, vin rouge de Savoie, Mondeuse « Pied de la Barme », 2015

Découvrons des saveurs d'ailleurs



*Origine France

Tournedos de filet de canard de Barbarie * sauce myrtilles ~ 19.50€



Château Mérande, rouge de Savoie, Mondeuse cru d'Arbin « Le Comte Rouge » 2014

Tartare végétarien : mélange savoureux de crudités, de graines (tournesol, lin, pignons de pin) et de légumes secs servi en verrine avec un gressin ~ 17.90 €



Domaine Saint Germain, vin blanc de Savoie « Petite Sainte Marie » 2017

Pour les p'tits randonneurs

(jusqu'à 11 ans inclus)

12.80 €

Steack haché bouchère*

Ou

Petite crozyflette et salade

Ou

Charcuterie et PdT/salade



Glace Barbe à Papa et friandise

*150g Origine France – Savoie

L'ESTANCO

SAVEURS & AMBIANCE

Pour les épicuriens.....:



La balade gourmande

∞ 42,50 € ∞

Foie gras au Mont Corbier

 Château de la Mar Marestel, vin blanc Savoie

Ou

Salade Italienne

 Domaine Vaona Odino, vin rouge italien



Pavé d'agneau en croute d'herbe

 Domaine Saint Germain AOP Savoie,
vin rouge, Mondeuse « Les Taillis »

Ou

de bœuf et sa sauce

 Domaine Saint Germain, vin rouge
de Savoie, Mondeuse « Pied de la Barme »



**Assiette d'alpage 2 variétés de
fromage sec d'ici**

Ou

Yaourt fermier

(Sucre ou miel de Maurienne
Ou confiture artisanale)

Ou

Dessert à la carte,

**Assiette gourmande (+4.50€),
Coupe glacée
au choix sur la carte des glaces**



Entrée-plat-fromage-dessert : 47.50 €

L'Instant mijoté


∞ 31,50 € ∞

**Gaspacho ou velouté de
légumes de saison**

 Château Fontainebleau, vin rosé, Côte
de Provence « Arcades »


Ou

Assiette de charcuterie d'ici

 Domaine Berthollier, vin rouge de Savoie,
Mondeuse « Et ma Goûte »




Saltimboccas

 Domaine Curtet AOP Savoie Gamay de
Chautagne, vin rouge.

Ou

**Tournedos de filet de canard de
Barbarie sauce aux myrtilles**

 Château Mérande, rouge de Savoie,
Mondeuse cru d'Arbin « Le Comte Rouge »



Yaourt fermier

(sucre ou miel de Maurienne
ou confiture artisanale)

Ou

**Coupe glace artisanale des alpes
2 boules parfums au choix**

Ou

Dessert du jour

L'ESTANCO

SAVEURS & AMBIANCE

Les incontournables spécialités savoyardes ... 

Unique ...

La fondue de l'Estanco 

Morceau de **Bœuf de Savoie** servi en dés, carrés de **beaufort** et de **tomme** à cuire dans un bouillon de **vin blanc** cépage Jacquère, parfumé d'herbes et d'aromates, accompagné, de **petits légumes**, **salade verte** et **sauce tartare maison**.

 Roussette St Germain ou Mondeuse Berthollier « Et ma goutte »
26.40€/personne


La Raclette à la Tomme de Savoie 

Tomme de Savoie
Pomme de terre au four
Salade verte
Charcuterie d'ici.

A partir de 2 personnes

 Persan Domaine Saint Germain ou Mérande Mondeuse « Comte Rouge »
21.00€/pers

Et aussi ... 

La tartiflette : 17.90€  Vin rouge de Savoie, Mondeuse « Pied de la Barme »
Pomme de terre, oignon, crème, lard, vin blanc de Savoie, Reblochon et salade verte

La tartiflette du gourmet : 21.90€

Avec de la charcuterie d'ici

La Croziflette : 17.90€  AOP Savoie Gamay de Chautagne, vin rouge.

Pâtes au Sarrasin et farine blanche, lard, crème, Reblochon et salade verte

La Croziflette du gourmet : 21.90€

Avec de la charcuterie d'ici

La Croziflette végétarienne : 21.90€ Blanc de Savoie « Petite Ste Marie »
Avec une poêlée de légumes de saison

Un petit tour par nos étables ...

Assiette d'alpage : 2 variétés de fromage d'ici 5,90€

Yaourt fermier d'ici au lait entier de vache

Nature ou au sucre 3,90€

Au miel de Maurienne ou à la confiture de Savoie 4,90€

Et maintenant douceur sucrée ...

La fabrication maison prend du temps ! en conséquence, certains desserts ne sont pas disponibles tous les jours.

Dessert du jour 7,00€

Crèmeux au chocolat noir 72 % de chez Weiss servi avec sa compoté de fruits de saison et son crumble 8,90€

Panna cotta parfumé à la verveine fraîche, aux tomates confites et autres fruits frais 7,90€

Sablé au beurre ½ sel nappé de sa crème du jour 7.90€

Assiette gourmande 3 petits desserts maison et 1 boule de glace des Alpes au choix 12,50€

Café ou thé gourmand, servi avec un petit dessert 6.50€

Café ou thé TRES gourmand, servi avec 2 petits desserts 8.50€

Glaces artisanales des Alpes, demandez la carte des coupes.

Génépi glacé, Limoncello glacé et Iceberg : voir fin de carte.



Rasteau vin doux naturel Domaine de Trapadis

Riversaltes Parcé Frères – 17 ans de barrique

Jurançon Domaine Camin Larredya – Moelleux Costat d'Arrer

Pour bien finir ...

Expresso Illy	2,00€
Grand café Illy	2,70€
Café décaféiné Illy	2,00€
Double café Illy	3,50€
Cappuccino Illy	3,70€
Thé, tisane	2,50€
Supplément lait ou crème	1,00 €

Pour se faire plaisir ... à consommer avec modération

Génépi, Vulnéraire artisanal (100% naturel) 
Le verre de 4cl 6,50 €

Montcorbier, Vieille prune, Poire William,
Cognac, Get 27, Limoncello
Le verre de 4cl 5,90 €

Le Génépi glacé : 2 boules de sorbet au génépi arrosées
d'alcool de Génépi (2cl) 8.90 €

Le Limoncello glacé : 2 boules de sorbet citron arrosées
d'alcool de Limoncello (2cl) 8.90€

L'iceberg : 2 boules de glace au chocolat
arrosées de Get 27 (2cl) 8.90 €