

L'ESTAnco

SAVEURS & AMBIANCE

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

Sa suggestion est marquée par le signe :

Les vins suggérés sont en sus.

Consultez leurs tarifs sur la carte des vins



Commençons ...

Poêlée forestière en escarpin.

Champignons poêlés, couverts d'une fine couche de polente, gratinée au Bleu de Bonneval. 10.50 €

 Blanc de Savoie - Domaine St Germain -Roussette.

Foie gras au Mont-Corbier (*).

Foie gras servi sur son toast, accompagné d'un Chutney pommes-Poires aux épices douces. 12.80€

(*)Le Mont Corbier est une liqueur mauriennaise à base de plantes.

 Blanc de Savoie-Domaine Berthollier-Chignin Bergeron.

Planche de charcuterie d'ici 9.60€.

Affinée par le Pontet à Bessans, servie avec sa salade folle.

 Rouge de Savoie-Domaine St Germain-Mondeuse Les Taillis.

Salade d'hiver vitaminée.

Crudités, agrumes, fruits secs (raisins, noix confits). 11.50€

En plat unique : + 6 €.

 Blanc de Savoie-Domaine Guillaume Pin-Apremont.

Duo de Potages du jour mijotés et sa tuile de lard paysan.

8.90 €

 Blanc de Savoie-Domaine Berthollier-Chignin Vieilles Vignes.

Poursuivons... Pourquoi pas avec.....

Le gratin végétarien du jour. 17.90 €

L'ESTANCO

SAVEURS & AMBIANCE



Continuons avec la Boucherie Lionel et Mathilde Rittaud de Modane....

Carbonade savoyarde.

Bœuf caramélisé et mijoté à la bière ambrée du Mont Blanc, aromates et pain d'épices. *17.50€*

 AOP St Joseph-Domaine François Merlin.

Potée Paysanne.

Petit salé, diot pur porc, lard paysan, bouillon de légumes de saison relevé au safran des Hurtières de Maurienne. *18.50€*

 AOP Moulin à Vent-Domaine Richard Rottiers-Les Foudres.

Carré d'agneau de nos montagnes en croute d'herbe.

Panure, persil, aromates. *25.50€*

 Mondeuse rouge de Savoie-Domaine St Germain-Pied de la Barme.

Pièce de bœuf choisie par notre boucher. 24.50€

Façon Rossini : + *5.00 €*

Sauce du moment : + *3.00€*

 AOP St Emilion-Grand Cru Château Croix Chantecaille.

Pour les p'tits randonneurs

12.80 €

Steak haché façon bouchère* pâtes fraîches **ou** Petite crozyflette/salade
Ou Charcuterie et Pomme de terre/salade



Glace Barbe à Papa et sa surprise chocolatée**

*150g Origine France – Savoie

**création Aurore Pollet, artisan chocolatier à Modane

(Jusqu'à 11 ans inclus)

L'ESTANCO

SAVEURS & AMBIANCE

Pour les épicuriens...

La balade gourmande 

∞ 43 € ∞

Foie gras au Mont Corbier

 Blanc Savoie-Roussette Marestel

Ou

Salade d'hiver vitaminée

 Blanc Savoie-Apremont-Guillaume Pin

∞ ∞

Carré d'agneau

 Mondeuse rouge de Savoie-Domaine St Germain-Pied de la Barne.

Ou

Pièce du Boucher

 Mondeuse rouge de Savoie-Château de Mérande-Cru d'Arbin-Le Comte Rouge.

∞ ∞

Assiette d'alpage

3 variétés de fromage sec d'ici.

Ou

Yaourt fermier

Sucre-miel-confiture artisanale.

Ou

-**Carte des desserts en totalité.**

-**Carte des glaces et Coupes glacées, artisanales des alpes.**

-**Génépi et Limocello glacé.**



L'Instant mijoté 

∞ 32 € ∞

**Duo de potages du jour
Et sa tuile de lard fermier**

 Blanc de Savoie-Domaine St Germain- Petite Ste Marie.

Ou

Planche de charcuterie d'ici.

 Rouge de Savoie-Domaine St Germain-Mondeuse Les Taillis.

∞ ∞

Carbonnade savoyarde

 Mondeuse rouge d'Arbin

Ou

Potée paysanne.

 Rouge de Savoie-Domaine Curtet

∞ ∞

Yaourt fermier

Sucre-miel-confiture artisanale.

Ou

Deux boules de glace

Artisanale des alpes
Parfums au choix.

Ou

Dessert du jour

Ou

Coupe glacée : +3.50 €

Crèmeux chocolat : +3.50 €

Tartelette suprêmes d'orange : +3.50€

Assiette gourmande : +6.50 €

Café ou thé gourmand : +3.50€

Café ou thé très gourmand : +5€

Génépi ou Limocello glacé : +3.50€

L'ESTANCO

SAVEURS & AMBIANCE

Les incontournables spécialités savoyardes ... 

Unique ...

La fondue de l'Estanco 

Boeuf 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 gratin dauphinois, de petits légumes, salade verte et sauce tartare maison . 27.00€/pers

 Blanc de Savoie-St Germain-Roussette.

 Mondeuse rouge de Savoie-Berthollier.

La Raclette
à la Tomme de Savoie



A partir de 2 personnes

Servie avec
Tomme de Savoie
Pomme de terre au four
Salade verte
Charcuterie d'ici.
21.00€/pers

 Savoie-Apremont-Guillaume Pin

 Rouge de Savoie-Domaine Curtet

Et aussi ... 

La tartiflette : 17.90€  Mondeuse rouge de Savoie-Berthollier.

Pomme de terre, oignon, crème, lard, vin blanc de Savoie, Reblochon et salade verte

La tartiflette du gourmet : Avec charcuterie d'ici. 21.90€

 Mondeuse rouge de Savoie-Domaine St Germain-Pied de la Barne.

La Croziflette : 17.90€  Rouge de Savoie-St Germain-Mondeuse Les Taillis

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

La Croziflette du gourmet : Avec charcuterie d'ici 21.90€

 Rouge de Savoie-Domaine Curtet

La Croziflette végétarienne : 21.90€

Avec une poêlée de légumes de saison

 Blanc de Savoie-Domaine St Germain- Petite Ste Marie.

L'ESTAnco

SAVEURS & AMBIANCE

Un petit tour par nos étables ...

Assiette d'alpage : 3 variétés de fromage d'ici. 7,90€

Yaourt fermier d'ici au lait entier de vache

Nature ou sucre. 3,90€

Miel de Maurienne ou confiture de Savoie. 4,90€

Et maintenant douceur sucrée ...

La fabrication maison exige du temps ! Il se peut donc, que certains desserts ne soient pas disponibles. Merci pour votre compréhension.

Dessert du jour. 7,50€

Crèmeux au chocolat noir (72% de teneur en cacao Weiss) accompagné de sa compoté de poire aux épices. 8,90€

Tartelette aux suprêmes d'orange, sur une marmelade de dattes et de raisins secs, coiffée d'une chantilly aux zestes d'orange. 9,50€

Assiette gourmande : 3 petits desserts maison et 1 boule de glace artisanale des Alpes au choix. 13,50€

Café ou thé gourmand, servi avec un petit dessert et un chocolat gourmand (*). 7.50€

Café ou thé TRES gourmand, servi avec 2 petits desserts et un chocolat gourmand (*). 9.50€

Un verre de vin de dessert : AOP Rivesaltes ~ Parcé Frères - 17 ans de barrique ~ Verre 12 cl : 8.60 €

Glaces artisanales des Alpes : boules et coupes

Demandez la carte!

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

(*) Création Aurore Pollet, artisan chocolatier à Modane.

L'ESTAnco

SAVEURS & AMBIANCE

Pour bien finir ...

Nous avons sélectionné le **café illy**, l'un des meilleurs, garantissant une qualité optimale, un goût équilibré et inimitable. **Et un café choc !!** Ça vous dit ? Il sera accompagné d'un chocolat, **créé par Aurore Pollet, Artisan -Chocolatier à Modane.**

Espresso :	1,80 €	Espresso' choc :	2,50 €
Grand café :	3,00 €	Grand café ' choc :	3,70 €
Café décaféiné :	1,80 €	Café décaféiné ' choc :	2,50 €
Double café :	3,50 €	Double café' choc :	4,20 €

Thé, tisane : **Sélection « 2 Marmottes »** : 2,50€

Thé'choc ou tisane'choc : 3,20 €

Supplément lait ou crème : 1,00 €

Pour se faire plaisir ... « A 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 chocolat arrosées de Get 27 (2cl) : 8.90 €

*Et pour prolonger la soirée...**profitez d'un verre de vin de dessert** : voir la carte des vins....*