



Notre caviste, Sébastien Toursel vous accompagne dans le choix de vos vins. **Les suggestions sont en sus.** Consultez les prix sur la carte des vins.

Commençons ...



Cheese cake au chèvre frais d'ici : courgettes, herbes potagères sur un biscuit de gressin, graines de lin et de tournesol ~ 11.50€

 *AOP Blanc de Savoie Ch. de La Mar Roussette de Marestel les Tourelles.*

Gaspacho ou velouté de légumes de saison : froid ou chaud selon la météo du jour ! ~ 9.00€

 *AOP Côtes de Provence rosé Château Fontainebleau « Arcades » 2018.*

Plateau de charcuterie d'ici : Affinée par le Pontet à Bessans, servie avec sa salade folle ~ 10.50€

 *AOP Rouge de Savoie Domaine Berthollier Mondeuse Et Ma Goutte.*

Toujours pour Commencer ...



Salade d'Alpage végétarienne : Salade, Pomme de Terre, tomate, crudités, toast au Bleu de Bonneval ~ 9.50€

 *IGP Allobrogie blanc Domaine St Germain Petite Sainte Marie 2018.*

Salade gourmande : Salade, tomate, crudités, toast au foie gras au Mont Corbier (liqueur mauriennaise à base de plantes) et bœuf séché de Bessans assaisonnement vinaigre de framboise ~ 12.60€

 *AOP Savoie Domaine St Germain Mondeuse rosé.*

Salade Italienne : Sur un lit de mesclun, croquantes crudités, vitaminée aux fruits de saison, mozzarella Di Buffala servie avec brochette de charcuterie d'ici, assaisonnement à base de vinaigre de framboise. ~ 11.50€

 *AOP Blanc de Savoie Domaine Guillaume Pin Apremont 2018.*

Possibilité de salade en plat principal : Supplément 6€



Continuons avec la Boucherie Lionel Rittaud de Modane...

Carré de veau : Sauce crème, Mont Corbier et fruits de saison, Petits légumes et accompagnement du jour ~26.50€

🏠 *AOP Savoie Ch. de Mérande Mondeuse d'Arbin le Comte Rouge 2016.*

Pièce de bœuf de notre boucher : Petits légumes et accompagnement du jour~ 25.50€

Façon Rossini : + 5.00 € ~ Sauce du moment : + 3.00€

🏠 *AOP St Joseph rouge Domaine F. Merlin 2017.*



Autres saveurs ...

*Origine France

Brochette de filet mignon de porc* à l'ananas : Sauce lait de coco et curry. Petits légumes et accompagnement du jour ~ 21.50€

🏠 *AOP Savoie Domaine Berthollier Chignin-Bergeron Exception 2017.*

Cannellonis au bœuf* : Sauce épinards – beaufort, servis avec une salade verte ~ 19.80€. 🏠 *AOP Bourgogne Pinot Noir Agnès Paquet 2017*



Pour les végés

Curry de crozets aux légumes : savoureux de légumes de saison croquants, sauce à base de lait de coco, de curry et cumin sur un lit de crozets de Savoie parsemé de cacahuètes hachées ~ 17.90 €

🏠 *AOP Savoie Domaine Curtet Autrement rouge 2017.*

Pour les p'tits randonneurs (Jusqu'à 11 ans inclus)

12.80 €

Steak haché façon bouchère* pâtes fraîches **ou** Petite crozeflette/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

Les menus partagés sont facturés 4€ par assiette supplémentaire.



Pour les Epicuriens ...

La balade gourmande

43 €

Salade gourmande

Savoie St Germain Mondeuse rosé.

Ou

Cheese cake au chèvre frais

AOP Blanc de Savoie Ch. de La Mar Roussette Marestel -Tourelles



Carré de veau, sauce crème et Mont Corbier et fruits de saison.

AOP Savoie Ch. de Mérande, Mondeuse d'Arbin le Comte Rouge 2016.

Ou

Pièce du Boucher

AOP St Joseph rouge Domaine François Merlin 2017.



Assiette d'alpage

2 variétés de fromage sec d'ici.

Ou

Yaourt fermier

Sucre-miel-confiture artisanale.

Ou

-Carte des desserts en totalité.

-Carte des glaces et coupes (Glaces artisanales des alpes)

-Génépi et Limoncello glacé.

-Assiette gourmande (+4.50€)



Entrée-plat-fromage-dessert : 48 €

L'Instant mijoté

32 €

Salade d'Alpage végétarienne

IGP Allobrogie blanc Domaine St Germain Petite Sainte Marie 2018.

Ou

Planche de charcuterie d'ici.

AOP Rouge de Savoie Domaine Berthollier Mondeuse Et Ma Goutte



Cannellonis au bœuf sauce épinards- beaufort.

AOP Bourgogne Pinot Noir 2017

Ou

Brochette de filet mignon de porc aux ananas sauce lait de coco -curry.

AOP Savoie Domaine Berthollier Chignin-Bergeron Exception 2017.



Yaourt fermier

Sucre-miel-confiture artisanale.

Ou

Deux boules

Glace artisanale des alpes

Parfums au choix.

Ou

Dessert du jour

Ou avec supplément :3.50 €:

Coupes glacées, Crèmeux chocolat, Gâteau nuage au citron meringué, Café ou thé gourmand, Génépi ou Limoncello glacé, Vin de dessert.

Assiette gourmande : +6.50 €

Café ou thé très gourmand : +5€

L'Estanco

SAVEURS & AMBIANCE

Les incontournables spécialités savoyardes ...

Toujours là ...

La Fondue de l'Estanco

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 gratin dauphinois, de petits légumes, salade verte et sauce tartare maison .

28.50€/personne

 *Blanc de Savoie-St Germain Roussette.*

 *Rouge de Savoie-St Germain- Persan.*



La Raclette

à la Tomme de Savoie

Minimum 2 personnes

Tomme de Savoie

Pomme de terre

Salade verte

Charcuterie d'ici.

21.00€/pers

 *Blanc de Savoie-Apremont-Guillaume Pin*

 *Rouge de Savoie Mondeuse Saint Germain Les Taillis*

Et aussi ...



Tartiflette:  *Mondeuse rouge de Savoie- St Germain-Pied de la Barne.*

Pomme de terre, oignon, crème, lard, vin blanc de Savoie, Reblochon et salade verte ~ 17.90€

Tartiflette du gourmet :

Avec charcuterie d'ici ~ 21.90€

Croziflette :  *Rouge de Savoie-St Germain-Mondeuse Les Taillis*

Pâtes au Sarrasin et farine blanche, lard, crème, Reblochon et salade verte ~ 17.90€

Croziflette du gourmet :

Avec charcuterie d'ici~21.90€

Croziflette végétarienne:  *Blanc de Savoie St Germain-Petite Ste Marie.* Avec une poêlée de légumes de saison~21.90€

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 réparation maison exige du temps ! Certains desserts peuvent parfois, ne pas être disponibles .Merci pour votre compréhension.

Dessert du jour : 7,90€

Crèmeux au chocolat noir : (72% de teneur en cacao Weiss) et sa compoté de fruits de saison aux épices. 8,90€

Gâteau nuage au citron meringué : 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 : 7.60 €

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) 

2cl: 5,50 € 4cl. : 7,50 €

Montcorbier, Vieille prune, Poire William, Cognac, Get 27,

Limoncello : 2cl. : 4,90 € 4cl : 6,90 €

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....*