

NOS ENTRÉES

Salade de chèvre croûton de chèvre au miel, jambon cru, éclats de noisette et sarrazin	16€
Salade Campagnarde œuf parfait, fromage, lardons et croûtons	16€
Salade Montagnarde croûton de Reblochon, jambon cru	16€
Terrine de campagne Maison	13€

NOS PLATS VÉGÉTARIENS

Ravioles de cèpes au pesto Maison	17€
Ravioles d'asperges à la crème de Morilles	21€

NOS PLATS

Andouillette 5A à la plancha	22€
Entrecôte à la plancha minimum 300grs	26€
* supplément sauce morilles	6€
* supplément sauce cèpes	4€
Suprême de volaille aux fines saveurs d'orient	21€

NOS SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

Tartiflette au Reblochon fermier	21€
----------------------------------	-----

Nos Spécialités régionales servies pour minimum 2 personnes / prix par personne

BRASERADE 250GR/PERSONNE

Braserade de bœuf servie avec frites Maison, sauces et salade verte	25€
---	-----

RACLETTE 300GR/PERSONNE

Raclette classique (thermisée) servie avec pommes de terre, charcuterie et salade verte	22€
--	-----

Raclette fumée servie avec pommes de terre, charcuterie et salade verte	25€
---	-----

Raclette Suisse (servie uniquement avec viandes de grisons) pommes de terre et salade verte	40€
--	-----

FONDUES 200GR/PERSONNE

Fondue Savoyarde	22€
------------------	-----

Fondue aux cèpes	25€
------------------	-----

Fondue Suisse	30€
---------------	-----

Supplément Charcuterie	6€
------------------------	----

Servie avec croûtons & salade verte



Restaurant *LE TAVAILLON*

MENU DU JOUR

servi uniquement le midi

PLAT DU JOUR : 18€

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 21€

MENU COMPLET : 25€

MENU ENFANT 14€

Steak

OU Jambon blanc

servis avec frites Maison

Faiselle au coulis de framboises

OU bâtonnet Oasis

NOS DESSERTS



Mousse au chocolat noir Maison	8€
Ile Flottante Maison	8€
Tiramisu Maison	8€
Crème brûlée à la vanille Maison	8€
Pavlova Maison	10€
Faiselle nature	5€
Faiselle au coulis de framboises	6€
Coupe Colonel Glace citron Vodka	10€
Irish Coffee	11€