



CARTE DES METS

CÔTE APERO

Planchette du terroir **25.-**

(jambon de la borne, lard et saucisson secs, Gruyère & Vacherin AOP)

A composer vous-même sous le soleil de la Buvette...

Nos bocaux maison	Caviar d'aubergine	6.-	Gruyère AOP	7.-
	Houmous	6.-	Vacherin AOP	7.-
	Tzatziki	6.-	Rillette de cochon parfumée aux piments d'Espelette	12.-

Enfin presque l'été...

La D'chez nous **16.-**

(salade mêlée, lardons tièdes, croûtons, fromage et oeuf dur)

Le Roastbeef **28.-**

(Fines tranches de boeuf (160gr), sauce tartare, crudités et country fries)

Salade verte entrée **7.-** plat **10.-**

Salade mêlée entrée **8.-** plat **12.-**

Poissons

Panier de friture de sandre 180 gr. **28.-**

(Sauce maison, salade mêlée, country fries)

Papillote d'omble de Chamby sur ardoise **35.-**

(Filets d'omble d'élevage sur son lit de légumes de saison, beurre aux saveurs du lac, country fries et salade mêlée)

Viande sur ardoise

Filet de parisienne de boeuf 200gr **32.-**
350gr **39.-**

(Country fries, salade mêlée, beurre maison et moutardes de Sévery)

Burgers

Le B&B (burger Buvette) **22.-**
(Boeuf haché 160 gr, lard grillé, vacherin AOP, oeuf au plat, oignons caramélisés, pain grue et country fries)

Le Gagi Burger (pain soja et épeautre) **22.-**
(Galette de pois-chiches au pesto à l'ail des ours, légumes grillés, oignons caramélisés, country fries)

Pour les BOUEBO (Max. 12 ans)

Country fries, sauce maison **6.-**
Mini steak haché de boeuf, country fries **12.-**
Mini sandre, sauce maison et country fries **12.-**



Nous vous informons volontiers sur la présence possible d'allergènes dans nos mets (gluten, lactose, arachide, etc.)

Provenance des viandes et poissons: boeuf (Suisse); porc (Suisse); poulet (Suisse); poisson (Suisse et Pologne); fromages (Suisse)