

Les Menus

Nos plats « faits maison » sont cuisinés à partir de produits frais et de saison

Menu du Jour : Entrée, Plat chaud, Dessert 15,50 €

Formule du Jour : Plat chaud, Entrée ou Dessert 14,00 €

Plat du Jour 11,00 €

Menu Petit Futé (jusqu'à 10 ans)

Sirop à l'eau ou limonade 9,00 €

Filet de poulet, frites ou légumes

Glace et petite surprise

Les Entrées

Tartine Savoyarde 9,00 €

Pain de campagne aromatisé au vin blanc, ail, pommes de terres, jambon sec de montagne, reblochon, salade de saison

Terrines Saveurs de nos montagnes 8,00 €

Terrine Ail des Ours ou Terrine Génépi

Les Salades

Salade César

Salade de saison, tomates cerises, filet de poulet grillé, chips de parmesan, croûtons de pains aillés, crème d'anchois, œuf dur

Entrée 9,00 €

Plat 16,00 €

Salade Le Céjo

Salade de saison, tomates cerises, croustillant de reblochon, pommes de terres tièdes, lard grillé et cerneaux de noix

Entrée 9,00 €

Plat 16,00 €

Les Burgers

- Le Savoyard*** 18,00 €
Pain Bun's, steak haché de bœuf 180g origine France, salade, tomate, oignons rouges, lard grillé, reblochon, sauce burger
- Milano*** 18,00 €
Pain Bun's, steak haché de bœuf 180g origine France, coppa, aubergine grillée à l'ail, tomate, sauce gorgonzola
- Veggie*** 19,00 €
Pain Bun's, steak de blé et soja, salade, tomate, oignons rouges, mozzarella, sauce crème de vinaigre balsamique

Les Tartares

- L'Original*** 17,00 €
Viande de Bœuf (Charolais origine France) 180g coupé au couteau, câpres, cornichons, oignons rouges, copeaux de parmesan, jaune d'œuf
- Monsieur Seguin*** 19,00 €
Viande de Bœuf (Charolais origine France) 180g coupé au couteau, chèvre frais, tomates séchées, cumin, oignons rouges, coriandre fraîche, huile de sésame grillé, vinaigre balsamique

Les Viandes

- Faux Filet*** 18,50 €
Origine France, Sauce au choix beurre maître d'hôtel, poivre, roquefort
- Filet de Poulet*** 16,00 €
Crème de Chorizo

Le Poisson

- Dos de Cabillaud rôti*** 18,00 €
Sauce Curry, Coco

***Toutes nos viandes et poisson
sont accompagnés soit de frites maison
ou de l'accompagnement du jour
et ses légumes de saison***

Nos producteurs locaux :

GAEC Saint-Sébastien : Les légumes

Saveurs de nos Montagnes les abattoirs de Mégève :
La charcuterie et les viandes

Paccard Joseph, Coop du Val d'Arly, Ferme de Tremblay :
Les fromages

Vergers Tissot : Les fruits

Les Fromages et Desserts

<i>Assiette de 3 fromages</i>	7,00 €
<i>Fromages blancs faisselles</i>	4,50 €
Crème ou Coulis	
<i>Crèmeux citron</i>	7,00 €
<i>Tartelette ganache chocolat</i>	7,00 €
<i>Fondant chocolat au coulis de framboises</i>	7,00 €
<i>Salade de fruits frais</i>	6,00 €
<i>Tarte du jour</i>	6,00 €
<i>Panacotta citron</i>	6,00 €
<i>Café gourmand</i>	8,00 €

Les Glaces

Les crèmes glacées :

Vanille, café, chocolat, cookies nut's, caramel beurre salé

Les sorbets :

Fraise, citron, fruits rouges, fruits des tropiques

<i>1 boule</i>	3,00 €
<i>2 boules</i>	4,50 €
<i>3 boules</i>	6,00 €
<i>Supplément coulis ou chantilly</i>	1,50 €

Les Coupes Glacées

<i>Caramel Liégeois</i>	7,50 €
2 boules caramel, 1 boule vanille, coulis caramel, chantilly	
<i>Chocolat Liégeois</i>	7,50 €
2 boules chocolat, 1 boule vanille, coulis chocolat, chantilly	
<i>Dame Blanche</i>	7,50 €
3 boules vanille, coulis chocolat, meringue, chantilly	
<i>Le Céjo</i>	8,00 €
2 boules cookies nut's, 1 boule vanille, coulis chocolat, cookies, chantilly	
<i>Colonel</i>	8,00 €
2 boules citron, vodka	