



CARTE DU DÎNER

18H30 - 22H00

Suivez nous [@lefloconlarosiere](https://www.facebook.com/lefloconlarosiere)

À PARTAGER POUR BIEN DEMARRER

LES PIZZAS

ESCARGOTS EN PERSILLADE

(Ferme du Saint Bernard, Chavanne - Savoie)

Servis en coquille Par 6: **12,80**
..... Par 12: **24**

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON 23,20

(Foie gras maison IGP France)

Pain brioché grillé, chutney d'échalotes, figue confite.

SOUPE À L'OIGNON 17,20

Beaufort d'hiver (Coopérative Bourg St Maurice), croûtons.

GUACAMOLE 19,70

A préparer par vos soins.

ACRAS DE CABILLAUD

Servis avec aioli Par 6: **14**
..... Par 12: **26**

PLANCHE CHARCUTERIES ET FROMAGES

Locaux et sélectionnés avec soin 2/3 pers: **19,80**
..... 4/6 pers: **37,80**

TERRINE DE RILLETTES DE CANARD MAISON 23,20

Canard IGP France, Piment d'espelette.

CROQUETTES DE BOUDIN NOIR

(Boudin Christian Parra)

Sauce fromagère au curry par 2: **7**
..... Par 4: **14**
..... Par 6: **20**

GRAVELAX DE SAUMON MOWI 19,30

Pain brioché grillé, mayonnaise végétale.

BURRATA 25,90

Tomate, mozzarella fior di latte, burrata, jambon cru, tomates confites, roquette.

RACLETTE 24,50

Crème d'oignons et moutarde à l'ancienne, Raclette au lait cru (Ferme Chabert), lard fumé, sauce chique.

ENZO 21,20

Mozzarella fior di latte, tomates cerise, jambon cru, roquette, copeaux de parmesan.

PIQUANTE 20,40

Tomate, mozzarella di bufala, tomates confites, spianata, pesto de roquette, basilic.

PESTO 21,90

Pesto au basilic, mozzarella di bufala, tomates cerise, jambon cru, basilic.

4 FROMAGES 21,60

Mozzarella Fior di latte, Camembert di bufala, Gorgonzola, ricotta fraîche, éclats de noix, basilic.

MARGHERITA 15,90

Tomate, mozzarella fior di latte, parmesan rapé, basilic.

REGINA 18,90

Tomate, mozzarella fior di latte, champignons préparés, jambon blanc aux herbes, parmesan rapé, basilic.

CALZONE 20,90

Tomate, mozzarella fior di latte, champignons préparés, jambon blanc aux herbes, parmesan rapé, basilic, oeuf.

POPEYE 20,20

Crème d'épinards, endive rouge, pignons de pin torréfiés, chèvre frais, miel de Granier.

Prix nets en euros service compris



gluten free



Végétarien

STREET FOOD

Hamburgers

Servis avec frites fraîches

DOUBLE SMASH CHEESEBURGER 24,90

Bœuf haché français, cheddar vieux, iceberg, oignons confits, sauce Flocon.

PULLED PORK «LOBSTER» ROLL..... 28,80

Pain brioché, Pulled Pork maison, iceberg, oignons crispy, tomates séchées, mayonnaise fumée maison.

SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

GRATIN DE CROZETS AU REBLOCHON 24,90

Lard fumé, crozets Alpina (**Chambery**), Reblochon.

MONT D'OR 32,90

Pommes de terre en robe des champs, salade.

SUPPLEMENT JAMBON CRU 24 MOIS +8,00

FONDUE DES DEUX SAVOIE 34,90

Servie avec planche de charcuterie et salade

Beaufort d'hiver (**Coopérative Bourg St Maurice**),

Abondance fermière.

Prix par personne, minimum 2 personnes

SUPPLEMENT POMMES DE TERRE +6,00

RACLETTE À L'ANCIENNE 34,90

Servie avec planche de charcuterie, salade et pommes de terre

Raclette fermière (**Chabert**).

Prix par personne, minimum 2 personnes

POTENCE FLAMBÉE SAVOYARDE 45,90

Flambée à la **Chartreuse Verte**

Onglet de boeuf 500gr, pommes de terre, légumes de saison.

Prix par personne, minimum 2 personnes

MENU ENFANT



PLAT & DESSERT 17,90

PLAT & DESSERT + PARTIE DE BOWLING 22,90

Plats:

Filets de Perche meunière, frites.

Smashburger, frites.

Risotto de coquillettes au jambon.

Desserts:

1 boule de glace au choix.

Crêpe au sucre.

PLATS

FILETS DE PERCHE 32,90

Frites fraîches, crème ail-échalotes et vin Jaune.

GRAVELAX DE SAUMON MÖWI 33,20

Julienne de légumes, jus de carotte sésame, mayonnaise végétale.

DAHL DE LENTILLES CORAIL 23,40

Lentilles corail, épinards, curry, riz Thaï.

FILET DE BOEUF AU POIVRE 41,90

Préssé de pommes de terre, légumes de saison, sauce au poivre.

PARMENTIER DE SHORT RIBS DE BOEUF 30,90

Plat de côtes, cuisson basse température, sauce madère.

PLUMA DE COCHON IBÉRIQUE 36,40

Servie rosée. Crème de chorizo, frites fraîches.

BOUDIN NOIR CHRISTIAN PARRA 32,90

Ecrasé de pommes de terre, boudin snacké, réduction de cidre et pommes caramélisées.

CORDON BLEU 31,80

Accompagnement au choix

Poulet, Pastrami de boeuf, Beaufort, sauce munster.

Sauces:

Munster,
Poivre,
Aioli,
Béarnaise.

Accompagnements:

Frites fraîches,
Salade,
Légumes du moment,
Écrasé de pommes de terre.

(Sauce supplémentaire **3,00**)

(Accompagnement supplémentaire **6,00**)

Suivez nous @lefloconlarosiere

**PENSEZ À CONSULTER
NOTRE CARTE DU MIDI**

Nos partenaires culinaires

Crozets Alpina (Chambery),

Beaufort Coopérative (Bourg St Maurice),

Huile d'Olive Chris&Olive (Talloires)

Miel de Granier (Savoie),

Escargots Ferme du Saint Bernard (Chavanne - Savoie),

Raclette au lait cru Ferme Chabert (Savoie),

Boudin noir Christian Parra (Sud-Ouest)



gluten free



Végétarien