LA COUR 24

RESTAURANT

BAR . RESTAURANT — Ouvert 7/7

TOUS NOS PRIX SONT EXPRIMÉS EN EUROS.

POUR COMMENCER

CEVICHE DE SAUMON — 15
Saumon mariné, pomme, crevettes, jus de citron, huile d'olives,

PLANCHE APÉRO (à partager) — 20

SALADES & BOWLS

SALADE ITALIENNE — 17
Salade, tomate, burrata entière, pesto

SALADE COUR 24 — 19
Salade, châtaignes, toast St Marcellin, miel, tomates confites, speck

SALADE CAESAR — 20
Salade, aiguillette de poulet pané, tomates,
croutons, copeaux de parmesan, roquefort, sauce Caesar

BOWL SANTÉ — 20
Patate douce, tomates cerises, radis au vinaigre de framboise,
boulgour, choux rouge, graines de sésame, sauce pesto à la menthe

BOWL THAI — 21
Filet de saumon mariné, riz basmati, avocat,
concombres, carottes, coriandre, graines de sésame, sauce soja

LE COIN SAVOYARD

TARTIFLETTE REBLOCHON — 22
Pomme de terre, crème fraiche, lardons fumé, oignons,
gratinées au reblochon servis avec salade verte et speck

TARTIFLETTE AUX CÈPES — 23
Pomme de terre, crème fraiche, lardons fumés, oignons, cèpes,
gratinées au reblochon servis avec salade verte et speck

CROZIFLETTE — 22
Crozets au sarrasin, crème fraiche, lardons,
gratinés au fromage servis avec salade verte et speck

BOITE CHAUDE — 29
Dans son écorce, le fromage est creusé en son centre pour accueillir
l'assaisonnement d'une fondue, gratiné au four,
pomme vapeur charcuteries et salade verte

TOMME DE SAVOIE AU FOUR — 29
La tomme est creusée en son centre pour accueillir l'assaisonnement d'une fondue,
gratinée au four servis avec pomme vapeur, charcuteries et salade verte.

SPÈCIALITES (min 2 pers)

LA TARTANE — 30 / Pers
Autour d'un chapeau, faites griller vos 3 viandes, veau, volaille, bœuf et du lard
servis avec légumes tournés, frites, riz, et ses 3 sauces

POTENCE DE VIANDES — 30 / Pers
Autour d'une potence, dégustez veau, volaille et bœuf grillés et flambées
au cognac ou génépi, servies avec un riz crémé aux champignons,
jus de viandes et ses 3 sauces

POTENCE DE GAMBAS ET ST JACQUES — 32 / Pers
Autour d'une potence, dégustez des gambas et Saint Jacques snackées,
flambées au pastis servis avec riz crémeux

FONDUES (min 2 pers)

Mélanges de 3 fromages comté, emmental, beaufort.
Servies avec charcuteries, salade verte et pain en croutons

SAVOYARDE ..... 24,5 / Pers
REBLOCHON ..... 30 / Pers
SAINT MARCELLIN ..... 30 / Pers
CÈPES ..... 30 / Pers

RACLETTES (min 2 pers)

Servies avec pomme de terre, charcuteries et salade verte

TRADITIONNELLE ..... 30 / Pers (à volonté)
TOMME ..... 30 / Pers

CÔTÉ VIANDES...

BURGER ALPIN — 24
Steak, fromage à raclette, galette de pomme de terre,
tomates, oignons rouges, bacon, sauce tartare, frites

BURGER COUNTRY — 24
Aiguillette de poulet pané, galettes de pomme de terre,
tomates, cheddar, oignons rouges, sauce barbecue, frites

TARTARE ITALIEN — 24,5
Viande de bœuf coupé au couteau, capres, oignons rouges,
cornichons, burrata entière, sauce maison, frites

ENTRECÔTE GRILLÉE (280-300g) — 29
Sauce poivre, reblochon ou cèpes. Servis avec frites et légumes de saison

CÔTE DE VEAU SAVOYARDE — 30
À l'intérieur d'une côte de veau fendue, tomme et lard gratiné à l'emmental
Servis avec frites et légumes de saison

CÔTE DE BŒUF (min 2 pers) — 36 / Pers
Min 1kg, servie avec frites, salade, légumes de saison et ses 2 sauces

CÔTÉ POISSONS

FILETS DE PERCHES « MEUNIÈRE » — 25
Accompagnés de frites, salade et sauce tartare

NOS PIZZAS

FARINE ENTIÈRE — PATE FINISSE

MARGARITA — 14,5
Mozzarella, tomate, origan

REGINA — 15,5
Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc, olives

VEGETARIENNE — 17
Sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, oignons, poivrons mixtes, origan

PROSCIUTTO — 17,5
Sauce tomate, mozzarella, roquette, huile d'olive, speck, copeaux de parmesan

CALZONE — 17,5
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf

4 FROMAGES — 18,5
Sauce tomate, mozzarella, reblochon, roquefort, copeaux de parmesan

BLANCHES

CABRI — 19
Base crème, mozzarella, chèvre, miel, noix, roquette

SAVOYARDE — 19,5
Base crème, mozzarella, lardons, oignons, pomme de terre, reblochon

MENU P'TIT LOUP (max 12 ans) — 12

Nuggets Frites ou Steak Frites
+ Compote aux fruits ou yaourt à boire
+ 1 sirop à l'eau

POUR FINIR EN DOUCEUR. Tout nos desserts sont faits maison

CRÈME BRULÉE — 7,5
SOUPE DE FRAISE ET MENTHE — 9
FONDANT AUX MARRONS — 9
TARTELETTE MYRTILLE — 9,5
TARTE CITRON REVISITÉE — 10
TIRAMISU NUTELLA ET SPECULOOS — 12
CAFÉ GOURMAND — 12,5

TOUS NOS PRIX SONT EXPRIMÉS EN EUROS.

BON APPETIT !

BAR . RESTAURANT — Ouvert 7/7

04.50.45.92.51
info@lacour24.com