

LE SAVOYARD

OUVERT DU MARDI AU SAMEDI
MIDI & SOIR



SPÉCIALITÉS

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

TARTIFLETTE 13.9

Pommes de terre, oignons, lardons,
Reblochon de Savoie, crème liquide

REBLOCHONADE 21

Reblochon de Savoie, pommes de terre,
charcuterie 1 personne*

CROZIFLETTE 14.9

Gratin de crozets, lardons, Reblochon de
Savoie, oignons, crème liquide

FONDUE BOURGUIGNONNE 20.8

À l'huile, viande de boeuf

FONDUE SAVOYARDE* 16.9

Comté, Beaufort, Vacherin, Emmental, vin
blanc

FONDUE PROVENÇALE* 18

ail, concentré de tomates, herbes de
Provence

* PLANCHE DE CHARCUTERIE 7

Pour accompagner votre fondue

saucisson sec (2), à l'ail (2), rostello aux herbes
(1), jambon serano (1), bresaola (2), lomo (2)

RACLETTE TRADITIONNELLE 22 (1 PERS.) poêlon - charcuterie 1 pers.*

RACLETTE À L'ANCIENNE 45 (2 PERS.) racloir - charcuterie 2 pers.*

PIERRADE (2 PERS.) 45

Viande de boeuf, légumes à griller, 5 sauces

PIERRADE 3 VIANDES (2 PERS.) 47

Viande de boeuf, poulet, canard, 5 sauces

BURGER AU REBLOCHON 16.5

Compotée d'oignons, reblochon, steak
haché, salade, tomates

BURGER À LA RACLETTE 16.5

Compotée d'oignons, raclette, steak haché,
salade, tomates

SUGGESTION DU JOUR

Voir ardoise

MENU ENFANT 12€50 - Jusqu'à 10 ans

SIROP OU DIABOLO (FRAISE, GRENADINE, MENTHE, CITRON, PÊCHE)

STEAK HACHÉ OU JAMBON BLANC OU TARTIFLETTE

FRITES OU LÉGUMES

UNE BOULE DE GLACE OU FROMAGE BLANC

*CHARCUTERIE POUR RACLETTE 1 PERSONNE:

SAUCISSON SEC 2, À L'AIL 2, ROSTELLO AUX HERBES 1, JAMBON SERANO 1, BRESAOLA 2, LOMO 2

*CHARCUTERIE POUR RACLETTE 2 PERSONNES:

SAUCISSON SEC 4, À L'AIL 4, ROSTELLO AUX HERBES 2, JAMBON SERANO 2, BRESAOLA 4, LOMO 4

ENTRÉES & PLATS

ENTRÉES

PLANCHE DU SKIEUR	9.3
Tomme blanche, noix de jambon, toast de brebis, salade, tomates cerises	
PLANCHE DE CHARCUTERIE	9.2
1/2 terrine, saucisson sec, saucisson à l'ail rostello aux herbes, lomo, bresaola	
SAINT-MARCELIN	9
Au lard	
TERRINE MAISON DU CHEF	9

SALADE DE CHÈVRE CHAUD	9
Toasts de chèvre chaud, lard grillé, tomates cerises, salade	
SALADE TREMPLIN	9.8
Oeuf poché, lardons, jambon Serano, chèvre chaud, salade	
OEUF MIMOSA	6.5
AVOCAT CREVETTES	9.3
Sauce cocktail	
ESCARGOTS (6 OU 12)	7 / 13

PLATS

SALADE TREMPLIN	15
Oeuf poché, lardons, jambon Serano, chèvre chaud, salade	
FILET DE RUMSTEAK	18.9
200G	
ENTRECÔTE DE BOEUF	2.2
350G	
BAVETTE D'ALOYEAU	17
250G sauce poivre ou échalote	
ESCALOPE À LA NORMANDE	17.2
MAGRET DE CANARD	17.5
Sauce du jour	
SUGGESTIONS DU JOUR	
Voir ardoise	

BURGER BOEUF CHAROLAIS	15.5
Compotée d'oignons, cheddar, steak haché, salade, tomates	
ANDOUILLETTE	16.5
AAAAA	
TÊTE DE VEAU	16
À l'ancienne	
ROGNONS DE VEAU	19.9
Persillade ou moutarde à l'ancienne	
GAMBAS À LA PROVENÇALE	2.2
SALADE DE CHÈVRE CHAUD	14
Toasts de chèvre chaud, lard grillé, tomates cerises, salade	

ACCOMPAGNEMENTS – (2€ par accompagnement supplémentaire)

POMME AU FOUR	Frites	HARICOTS VERTS	RIZ
POMMES SAUTÉES	POMMES NOISETTES	POÊLÉE DE LÉGUMES	SALADE

SAUCES – (1€ par sauce supplémentaire)

KETCHUP	POIVRE	COCKTAIL	MOUTARDE
MAYONNAISE	ÉCHALOTE	BÉARNAISE	ROQUEFORT

DESSERTS & BOISSONS CHAUDES

DESSERTS

BABA AU RHUM Chantilly, shooter de rhum	7	MOUSSE AU CHOCOLAT	6.8
CRÈME BRÛLÉE À la vanille Bourbon	6.8	BRIOCHE PERDUE Aux pralines roses, caramel beurre salé	8.9
FROMAGE BLANC OU FAISSELLE Au choix: nature - sucre - compotée de myrtilles - miel	6.2	PROFITEROLES	8.5
ÎLE FLOTTANTE Caramel et amandes	6.5	ÉCLAIR REVISITÉ Pistaches	7.5
BROOKIE Crème anglaise	6.8	ASSIETTE DE FROMAGES Selon arrivage	6
CAFÉ GOURMAND 4 douceurs	7.9		

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	2.1	IRISH COFFEE	9
DOUBLE	4	CHOCOLAT	3.5
NOISETTE	2.3	DÉCA	2.3
CRÈME	3	THÉ	3
ALLONGÉ	2.3	Thé noir fruits rouges Thé noir Ceylan Thé vert menthe Infusion verveine Infusion menthe poivrée	

COUPE GLACÉE & DIGESTIFS

COUPE GLACÉE *À composer*

COUPE 1 BOULE	3
COUPE 2 BOULES	4.7
COUPE 3 BOULES	6

AU CHOIX PARMi:

VANILLE - CHOCOLAT - FRAISE - CAFÉ - CAMEL - CITRON VERT - MENTHE/CHOCOLAT
NOIX DE COCO - PISTACHE - CASSIS - POIRE - RHUM RAISIN - NOUGAT - POMME

Toppings *1€ PAR TOPPING*

- CHAMALLOW
- SPECULOOS
- KIT KAT
- PRALINES ROSES
- CACAHUÈTES
- M&M'S

Sauces *1€ PAR SAUCE*

- CHOCOLAT
- CAMEL
- FRUITS ROUGES

Chantilly *1€*

Alcools *4€*

AU CHOIX PARMi:

GET 27 - POIRE - VODKA - RHUM - CRÈME DE
CASSIS - GÉNÉPI - CALVADOS - MALIBU - BAILEY'S

DIGESTIFS <i>8€</i>			
COGNAC	VIEILLE PRUNE	GET 27 / 31	BAILEY'S
ARMAGNAC	LIMONCELLO	POIRE	RHUM ARRANGÉ
AMARETTO	JÄGERBOMB	CALVADOS	MENTHE PASTILLE
GRAND MARNIER	GÉNÉPI	CHARTREUSE	COINTREAU

BOISSONS

APÉRITIFS

KIR VIN BLANC 4.8 CASSIS, PÊCHE, MÛRE, CHÂTAIGNE	WHISKY 6.8 CLAN CAMPBELL	AMERICANO 9 MAISON	GIN 5.3 MALIBU 6.1
KIR ROYAL 7 CASSIS, PÊCHE, MÛRE, CHÂTAIGNE	JACK DANIEL'S 8.5 ORIGINAL	PORTO 5.3 ROUGE, BLANC	SUZE 5.3 RICARD 4.5
MARTINI 5.3 ROUGE, BLANC	AKASHI 10 WHISKY JAPONAIS	CHAMPAGNE 9 EPC	RICARD 8 DOUBLE
ALCOOL&SOFT 9.5	JAMESON 7.8		RICARD 5 SIROP

COCKTAILS 10€50

MOJITO	SPRITZ APEROL	TI PUNCH
GIN TONIC	SPRITZ ST-GERMAIN	TROPICAL *SANS ALCOOL 7 <i>Jus d'orange, grenadine, citron vert, limonade</i>
CUBA LIBRE	SPRITZ LIMONCELLO	POUSSE RAPIÈRE <i>vin blanc ou pétillant</i>
PIÑA COLADA		

BIÈRES (0.30€ supplément sirop ou rondelle)

PILS 25CL 4.7 50CL 8.7 BLONDE	PICON 25CL 5.9 50CL 9
GIVRÉE 25CL 5 50CL 9 BLANCHE	BIÈRE SIROP 25CL 5 50CL 9
DESPERADOS 33CL 5.5	BIÈRE SANS ALCOOL 33CL 5 PERONI
PANACHÉ 25CL 4.5 50CL 8.5	MONACO 25CL 5.5 50CL 9.5

SOFTS (0.30€ supplément sirop ou rondelle)

COCA 4	PERRIER 4	EAU PLATE 50CL 3.8 1L 4.8 VAL BLEUE
COCA ZERO 4	SCHWEPES TONIC 4	EAU PÉTILLANTE 50CL 3.8 1L 4.8 VAL ROUGE
ICE TEA 4	DIABOLO 4	RED BULL 5
ORANGINA 4	SIROP À L'EAU 2.5 <i>fraise, citron, menthe, grenadine, pêche</i>	JUS DE FRUITS <i>Pago</i> 4 <i>orange, pomme, tomate, ace</i>

VINS

VINS BLANCS DE SAVOIE

APREMONT 37.5 CL 14
AOP 75 CL 25

ROUSSETTE 37.5 CL 14
AOP 75 CL 25

CRÉMANT 12 CL 7
DE SAVOIE ASC 75 CL 32

VINS BLANCS

LA CHÈVRE BLEUE 75 CL 26
LANGUEDOC CABRIÈRE AOP

ENFANT TERRIBLE 75 CL 27
CÔTES DU RHÔNE AOC

CÔTEAUX DU LAYON 37.5 CL 14.5
AOC

VINS ROSÉS

L'AUDACIEUSE 75 CL 24
GRENAICHE GRIS VDF

MISS LISA 75 CL 25
CÔTES DE PROVENCE AOP

MINUTY M 75 CL 36
CÔTES DE PROVENCE AOP

VINS ROUGES

GAMAY 37.5 CL 15
BEAUJOLAIS AOP 75 CL 22

PINOT NOIR 75 CL 23
SAVOIE AOP

MORGON 75 CL 23.5
BEAUJOLAIS AMC

MONDEUSE 75 CL 25
SAVOIE AOP

LA CHÈVRE BLEUE 75 CL 26
LANGUEDOC AOP CABRIÈRE

ENFANT TERRIBLE 75 CL 27
CÔTE DU RHÔNE AOP

ST NICOLAS DE BOURGUEIL 37.5 CL 15
LOIRE ASNBC 75 CL 22

MORGON CUVÉE 1848 75 CL 28
BEAUJOLAIS AOP

LALANDE DE POMEROL 75 CL 42
BORDEAUX AOP

VINS AU VERRE ET PICHET

BLANC UMANU 12 CL 6
CORSE IGP 25 CL 9
50 CL 14

CHARDONNAY 12 CL 6
IGP 25 CL 9
50 CL 14

ROSÉ UMANU 12 CL 6
CORSE AOP 25 CL 9
50 CL 14

ROUGE MORGON 12 CL 7
ASC 25 CL 10
50 CL 15

CHAMPAGNES

EPC BRUT COUPE 10
75 CL 47

EPC BRUT BLANC DE BLANC 75 CL 60

LOCATION D'APPAREILS

Nos appareils à raclette et fondue sont disponibles à la location.

PRIVATISATION

Les dimanches et lundis
pour les repas de groupe de 15 à 30 personnes.

SERVICE TRAITEUR

Pensez à notre service traiteur pour vos repas à emporter, ou en livraison sur le lieu de votre choix.

RÉSEAUX SOCIAUX

N'hésitez pas à nous suivre sur Facebook et Instagram pour toujours être au courant de notre actualité!



LeSavoyardRambouillet



Le Savoyard - Rambouillet