

LE SAVOYARD

OUVERT DU MARDI AU SAMEDI MIDI & SOIR
LE DIMANCHE MIDI DU 1ER DIMANCHE D'OCTOBRE AU DERNIER D'AVRIL



SPÉCIALITÉS

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

TARTIFLETTE Pommes de terre, oignons, lardons, Reblochon de Savoie, crème liquide	15	RACLETTE TRADITIONNELLE (1 PERS.) poêlon - charcuterie 1 pers.*	23.5
REBLOCHONADE Reblochon de Savoie, pommes de terre, charcuterie 1 personne*	22.5	RACLETTE À L'ANCIENNE (2 PERS.) racloir - charcuterie 2 pers.*	48
CROZIFLETTE Gratin de crozets, lardons, Reblochon de Savoie, oignons, crème liquide	16	PIERRADE (2 PERS.) Viande de boeuf, légumes à griller, 5 sauces	48
FONDUE BOURGUIGNONNE À l'huile, viande de boeuf	22	PIERRADE 3 VIANDES (2 PERS.) Viande de boeuf, poulet, canard, légumes à griller, 5 sauces	50
FONDUE SAVOYARDE* Comté, Beaufort, Vacherin, Emmental, vin blanc	18.5	BURGER AU REBLOCHON Compotée d'oignons, reblochon, steak haché, salade, tomates	17.5
FONDUE PROVENÇALE* ail, concentré de tomates, herbes de Provence	19	BURGER À LA RACLETTE Compotée d'oignons, raclette, steak haché, salade, tomates	17.5
* PLANCHE DE CHARCUTERIE 8 Pour accompagner votre fondue saucisson sec (2), à l'ail (2), rostello aux herbes (1), jambon serano (1), bresaola (2), lomo (2)		SUGGESTION DU JOUR Voir ardoise	
		SUPPLÉMENT VIANDE 1PERS. 8.5 Pour pierrade ou fondue	
		SUPPLÉMENT FROMAGE 1PERS. 7 Pour raclette ou fondue	

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

SALADE CABECOU Mâche, toast de cabecou, noix	9.6	SALADE TREMLIN Oeuf poché, lardons, jambon Serano, chèvre chaud, salade	10
PLANCHE DE CHARCUTERIE 1/2 terrine, saucisson sec, saucisson à l'ail rostello aux herbes, lomo, bresaola	10	OEUF MIMOSA	7.5
SAINT-MARCELIN Au lard	9.8	AVOCAT CREVETTES Sauce cocktail	9.9
TERRINE MAISON DU CHEF	9.8	ESCARGOTS (6 OU 12)	8 / 14

PLATS

SALADE TREMLIN Oeuf poché, lardons, jambon Serano, chèvre chaud, salade	15.8	BURGER BOEUF CHAROLAIS Compotée d'oignons, cheddar, steak haché, salade, tomates	16.5
SALADE CABECOU Mâche, toast de cabecou, noix, jambon blanc italien	15.4	ANDOUILLETTE AAAAA	17.5
ENTRECÔTE DE BOEUF 350G	26	TÊTE DE VEAU À l'ancienne	17
FILET DE RUMSTEAK 200G	20	ROGNONS DE VEAU Persillade ou moutarde à l'ancienne	20.9
MAGRET DE CANARD Sauce du jour	19.9	GAMBAS À LA PROVENÇALE	23
SUGGESTIONS DU JOUR Voir ardoise		ESCALOPE À LA NORMANDE	18

ACCOMPAGNEMENTS – (3.5€ par accompagnement supplémentaire)

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

SAUCES – (2€ par sauce supplémentaire)

KETCHUP	POIVRE	COCKTAIL	MOUTARDE
MAYONNAISE	ÉCHALOTE	BÉARNAISE	ROQUEFORT

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

DESSERTS & BOISSONS CHAUDES

DESSERTS

BABA AU RHUM Chantilly, shooter de rhum	7.2	MOUSSE AU CHOCOLAT	6.8
CRÈME BRÛLÉE À la vanille Bourbon	7.5	BRIOCHE PERDUE Aux pralines roses, caramel beurre salé	9.5
FROMAGE BLANC OU FAISSELLE Au choix: nature - sucré - compotée de myrtilles - miel	6.5	PROFITEROLES	9
ÎLE FLOTTANTE Caramel et amandes	7.2	BROOKIE Crème anglaise	7
DIGESTIF GOURMAND 4 douceurs + un shooter + un café	15	ASSIETTE DE FROMAGES Selon arrivage	6
IRISH COFFEE	10.5	CAFÉ GOURMAND 4 douceurs	9

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	2.3	DÉCA	2.5
DOUBLE	4.2	THÉ	3.5
NOISETTE	2.5	Thé noir fruits rouges	
CRÈME	3.2	Thé noir Ceylan	
ALLONGÉ	2.5	Thé vert menthe	
		Infusion verveine	
		Infusion menthe poivrée	

COUPE GLACÉE & DIGESTIFS

COUPE GLACÉE *À composer*

COUPE 1 BOULE	3.5
COUPE 2 BOULES	5.2
COUPE 3 BOULES	6.5

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
- NOIX DE COCO
- M&M'S

Sauces *1€ PAR SAUCE*

- CHOCOLAT
- CAMEL
- FRUITS ROUGES

Chantilly *1€*

Alcools *5€*

AU CHOIX PARMi:

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

DIGESTIFS <i>9€</i>			
COGNAC	VIEILLE PRUNE	GET 27 / 31	BAILEY'S
ARMAGNAC	LIMONCELLO	POIRE	RHUM ARRANGÉ
GÉNÉPI	CHARTREUSE	CALVADOS	

BOISSONS

APÉRITIFS

KIR VIN BLANC 5.2 CASSIS, PÊCHE, MÛRE, CHÂTAIGNE	WHISKY 7 CLAN CAMPBELL	AMERICANO 9 MAISON	RICARD 8.5 DOUBLE
KIR ROYAL 11 CASSIS, PÊCHE, MÛRE, CHÂTAIGNE	JACK DANIEL'S 9 ORIGINAL	PORTO 5.5 ROUGE, BLANC	RICARD 5.5 SIROP
MARTINI 6 ROUGE, BLANC	AKASHI 11 WHISKY JAPONAIS	SUZE 5.5	
ALCOOL&SOFT 10	JAMESON 8	RICARD 5	

COCKTAILS 11€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)

AFFLIGEM 25CL 5 50CL 9 BLONDE	PICON 25CL 5.9 50CL 9
AFFLIGEM 25CL 5.5 50CL 9.5 BLANCHE	BIÈRE SIROP 25CL 5 50CL 9
DESPERADOS 33CL 6	BIÈRE SANS ALCOOL 33CL 5 PERONI
PANACHÉ 25CL 4.5 50CL 8.5	MONACO 25CL 5.5 50CL 9.5

SOFTS (0.50€ supplément sirop ou rondelle)

COCA 4.5	PERRIER 4.5	EAU PLATE 50CL 4 1L 5 VAL BLEUE
COCA ZERO 4.5	SCHWEPPES TONIC 4.5	EAU PÉTILLANTE 50CL 4 1L 5 VAL ROUGE
ICE TEA 4.5	DIABOLO 4.5	RED BULL 5
ORANGINA 4.5	SIROP À L'EAU 2.5 <i>fraise, citron, menthe, grenadine, pêche</i>	JUS DE FRUITS <i>Pago</i> 4.5 <i>orange, pomme, tomate, ace</i>

VINS

VINS BLANCS DE SAVOIE

APREMONT 37.5CL 14.5
AOP 75CL 26

ROUSSETTE 37.5CL 14.5
AOP 75CL 26

CRÉMANT 12CL 8
DE SAVOIE ASC 75CL 35

VINS BLANCS

LA CHÈVRE BLEUE 75CL 27
LANGUEDOC CABRIÈRE AOP

ENFANT TERRIBLE 75CL 28
CÔTES DU RHÔNE AOC

CÔTEAUX DU LAYON 37.5CL 15
AOC

VINS ROSÉS

L'AUDACIEUSE 75CL 25
GRENAICHE GRIS VDF

MISS LISA 75CL 26
CÔTES DE PROVENCE AOP

MINUTY M 75CL 37
CÔTES DE PROVENCE AOP

VINS ROUGES

GAMAY 37.5CL 15.5
BEAUJOLAIS AOP 75CL 23

MONDEUSE 75CL 26
SAVOIE AOP

ENFANT TERRIBLE 75CL 28
CÔTE DU RHÔNE AOP

PINOT NOIR 75CL 24
SAVOIE AOP

LA CHÈVRE BLEUE 75CL 27
LANGUEDOC AOP CABRIÈRE

MORGON CUVÉE 1848 75CL 29
BEAUJOLAIS AOP

MORGON 75CL 24.5
BEAUJOLAIS AMC

VINS AU VERRE ET PICHET

BLANC UMANU 12CL 7
CORSE IGP 25CL 10
50CL 15

ROSÉ UMANU 12CL 7
CORSE AOP 25CL 10
50CL 15

ROUGE MORGON 12CL 7.5
ASC 25CL 11
50CL 16

CHARDONNAY 12CL 7
IGP 25CL 10
50CL 15

CHAMPAGNES

EPC BRUT COUPE 11
75 CL 49

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

OUVERT DU MARDI AU SAMEDI, MIDI & SOIR

LE DIMANCHE MIDI DU 1ER DIMANCHE D'OCTOBRE AU DERNIER D'AVRIL

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