

LE SAVOYARD

OUVERT DU MARDI AU SAMEDI
MIDI & SOIR



SPÉCIALITÉS

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

TARTIFLETTE Pommes de terre, oignons, lardons, Reblochon de Savoie, crème liquide	13.5	RACLETTE TRADITIONNELLE 21 (1 PERS.) poêlon - charcuterie 1 pers.*
REBLOCHONADE Reblochon de Savoie, pommes de terre, charcuterie 1 personne*	20	RACLETTE À L'ANCIENNE 43 (2 PERS.) racloir - charcuterie 2 pers.*
CROZIFLETTE Gratin de crozets, lardons, Reblochon de Savoie	14.5	PIERRADE (2 PERS.) 43 Viande de boeuf, légumes à griller, 5 sauces
FONDUE SAVOYARDE Comté, Beaufort, Vacherin, Emmental, vin blanc	16.6	PIERRADE 3 VIANDES (2 PERS.) 45 Viande de boeuf, poulet, canard
FONDUE BOURGUIGNONNE À l'huile, viande de boeuf	20.3	BURGER AU REBLOCHON 16 Compotée d'oignons, reblochon, steak haché, salade, tomates
FONDUE PROVENÇALE DESCRIPTION	17.6	BURGER À LA RACLETTE 15.8 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 1 PERSONNE:**
SAUCISSON SEC 2, À L'AIL 2, ROSTELLO AUX HERBES 1, JAMBON SERANO 1, BRESAOLA 2, LOMO 2

***CHARCUTERIE 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 séchées, salade	
SALADE TREMPLIN	9.8
Oeuf poché, lardons, jambon Serano, chèvre chaud, salade	
OEUF MIMOSA	6.5
Et sa macédoine	
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	18.2
200G	
ENTRECÔTE DE BOEUF	20.3
350G	
BAVETTE D'ALOYEAU	16.5
250G sauce poivre ou échalote	
ESCALOPE À LA NORMANDE	17.2
MAGRET DE CANARD	16.8
Sauce au miel	
SUGGESTIONS DU JOUR	
Voir ardoise	

BURGER BOEUF CHAROLAIS	14.9
Compotée d'oignons, cheddar, steak haché, salade, tomates	
ANDOUILLETTE	16.5
AAAAA	
TÊTE DE VEAU	16
À l'ancienne	
ROGNONS DE VEAU	19.3
Persillade ou moutarde à l'ancienne	
BROCHETTE DE ST-JACQUES	21
Et gambas sauvages	
SALADE DE CHÈVRE CHAUD	14
Toasts de chèvre chaud, lard grillé, tomates séchées, 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	6.7		
CRÈME BRÛLÉE À la vanille Bourbon	6.4		
FROMAGE BLANC OU FAISSELLE Au choix: nature - sucré - compotée de myrtilles - miel	6.2		
ÎLE FLOTTANTE Maison	5.9		
BROOKIE Crème anglaise	6.5		
CAFÉ GOURMAND 4 douceurs	7.5		
		MOUSSE AU CHOCOLAT Maison	6.6
		BRIOCHE PERDUE Aux pralines roses	8.5
		PROFITEROLES Choux craquelin	8.1
		ÉCLAIR REVISITÉ Pistaches et framboises	7.2
		ASSIETTE DE FROMAGES Tomme de Savoie, Reblochon, Camembert	5.5

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	2.1	IRISH COFFEE	8
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 RICARD 5 SIROP
ALCOOL&SOFT 9.5			

COCKTAILS 9€50

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

BIÈRES (0.30€ supplément sirop ou rondelle)

PILS 25CL 4.7 50CL 8.7 BLONDE	PICON 25CL 5.9 50CL 9
DESPERADOS 33CL 4.5	BIÈRE SIROP 25CL 5 50CL 9
GIVRÉE 25CL 5 50CL 9 BLANCHE	BIÈRE SANS ALCOOL 33CL 4.5 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	SCHWEPPES 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 13.5 AOP 75 CL 23.3	ROUSSETTE 37.5 CL 13.8 AOP 75 CL 24	CRÉMANT 12 CL 6.5 DE SAVOIE ASC 75 CL 30
--	---	--

VINS BLANCS

LA CHÈVRE BLEUE 75 CL 24 LANGUEDOC CABRIÈRE AOP
ENFANT TERRIBLE 75 CL 26 CÔTES DU RHÔNE AOC
CÔTE DU LAYON 37.5 CL 13.5 AOC

VINS ROSÉS

L'AUDACIEUSE 75 CL 23 GRENAICHE GRIS VDF
MISS LISA 75 CL 24 CÔTES DE PROVENCE AOP
MINUTY M 75 CL 34 CÔTES DE PROVENCE AOP

VINS ROUGES

GAMAY 37.5 CL 14 BEAUJOLAIS AOP 75 CL 20	MONDEUSE 75 CL 23 SAVOIE AOP	ST NICOLAS DE BOURGUEIL 37.5 CL 13.5 LOIRE ASNBC 75 CL 23.5
GAMAY 37.5 CL 14 BEAUJOLAIS ASC 75 CL 20	LA CHÈVRE BLEUE 75 CL 24 LANGUEDOC AOP CABRIÈRE	MORGON CUVÉE 1848 75 CL 26 BEAUJOLAIS AOP
PINOT NOIR 75 CL 22 SAVOIE AOP	ENFANT TERRIBLE 75 CL 26 CÔTE DU RHÔNE AOP	LALANDE DE POMEROL 75 CL 39 BORDEAUX AOP
MORGON 75 CL 22.5 BEAUJOLAIS AMC		

VINS AU VERRE ET PICHET

BLANC UMANU 12 CL 5 CORSE IGP 25 CL 8 50 CL 13	ROSÉ UMANU 12 CL 5 CORSE AOP 25 CL 8 50 CL 13	ROUGE MORGON 12 CL 6 ASC 25 CL 9 50 CL 14
CHARDONNAY 12 CL 5 DESCRIPTION 25 CL 8 50 CL 13		

CHAMPAGNES

EPC BRUT COUPE 9 75 CL 45	EPC BRUT BLANC DE BLANC 75 CL 58
-------------------------------------	---

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