



LES SAISIES - SAVOIE

LE COUPON

BONNE TABLE

CARTE DÎNER - OUVERT TOUS LES SOIRS

MODES DE PAIEMENTS ACCEPTÉS :

ESPÈCES / CHÈQUES / CARTES BANCAIRES

CHÈQUES VACANCES / TICKETS RESTAURANT



POUR L'APÉRITIF

Planche de charcuteries

Jambon crû, saucisson, poitrine roulée, Speck

10

Planche de fromages de nos montagnes

Beaufort, Comté, Abondance, Reblochon

14

Planche « Du Copon »

Charcuteries & fromages

16

.....

LES ENTRÉES

Petite

Grande

Soupe Savoyarde au fromage (Comté & Abondance)
Génépi et croûtons maison

5

10

Œufs meurette savoyards
(vin blanc, lardons, ail, crème et Beaufort)

5

11

Quiche au Beaufort, salade verte

4,50

12,50

Salade du Copon

Croûtons maison, oignons rouges, tomates,
beignets de pommes de terre maison

6

12

LES PLATS

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

Gratin de pommes de terre maison, frites, beignets de pommes de terre maison, ratatouille maison, salade verte

Hamburger du Copon

17

Steak haché fait et assaisonné à la main par notre chef, sauce samourai « douce » maison, compotée d'oignons maison, oignons rouges frais, salade, tomate, reblochon, pain burger maison

Pièce du boucher, sauce béarnaise maison

19

Agneau de 7 heures « à la cuillère » aux cèpes

23

Crème d'ail (cuit pendant 7h à basse température)

Côte de « TORO » de Camargue AOP

35

250gr, sauce bordelaise

« Plus maigre et moins grasse que le bœuf Et contrairement à un cliché trop répandu, elle n'est pas forte ni dure. Difficile de faire plus naturelle que la viande de taureau de Camargue : élevage bio extensif et non intensif ; le taureau se nourrit d'herbe et de foin uniquement, pas d'engraissement ni de céréales »

MENU ENFANT (Jusqu'à 10 ans)

10

Une boisson : sirop à l'eau, limonade, coca ou diabolo

Un plat : Nuggets de poisson ou jambon blanc ou steak haché servi avec pâtes ou frites ou ratatouille maison

Un dessert : gâteau au chocolat ou glace 1 boule ou compote à boire

LES SPÉCIALITÉS POUR 1 PERSONNE

Gratin de ravioles de Royans à la savoyarde	13
Lardons, oignons, reblochon, crème et salade verte	
Gratin de ravioles de Royans du Copon	15
Beaufort, Comté, Abondance, crème et salade verte	
Tartiflette traditionnelle savoyarde	14
Salade verte	
Tartiflette traditionnelle savoyarde	18,5
Assortiment de charcuteries, salade verte	
Croziflette aux diots de Savoie	16
Salade verte	
Croziflette aux diots de Savoie	20,5
Assortiment de charcuteries, salade verte	
Assiette du Copon	20
Beignets de pommes de terre maison, charcuteries, salade verte, assortiment de fromages	
Boîte chaude « Fondant du Val d'Arly 250gr »	20,5
Assortiment de charcuteries pommes de terre, salade verte	
Escalope de veau Beaufortaine	25
Veau, sauce forestière, Beaufort, oignons rouges, crème Accompagnement au choix	
Le Berthoud	26
250gr d'Abondance, Madère, vin blanc, fleur de sel, poivre moulin Assortiment de charcuteries, pommes de terre, salade verte	

LES SPÉCIALITÉS POUR 2 PERSONNES

(Prix par personne)

FONDUES

Bressanne <i>Plonger votre poulet (250gr/pers) dans du jaune d'œuf et de la panure puis dans l'huile montée à ébullition ;</i> servie avec frites et salade verte + 3 sauces maison	18
Vigneronne mixte <i>Plonger votre viande de bœuf, de poulet et de magret de canard (250gr/pers) dans du vin rouge montée à ébullition.</i> Servie avec frites et salade verte + 3 sauces maison	20
Savoyarde Beaufort, Abondance, Comté 250gr/pers et salade verte	18
Savoyarde aux cèpes Salade verte	22
Savoyarde aux Morilles Salade verte	26
Suisse : Gruyère et Vacherin Fribourgeois, salade verte	25
Fondue plus : assortiment de charcuteries	4,5
Pierrade Bœuf, poulet, magret de canard (300gr/pers) servie avec frites, salade verte à volonté + 3 sauces maison	23
Pierrade + Raclette Bœuf, poulet, magret de canard (150 gr/pers), frites, salade verte à volonté + 3 sauces maison + 150 gr/pers de Raclette de Savoie au lait cru, Assortiment de charcuteries, pommes-de-terre et salade verte	28
Raclette de Savoie au lait cru 250gr/pers, pommes de terre et salade verte	17,5
Raclette plus : assortiment de charcuteries	4,5