

restaurant le saint andré



gastronomie & vins



*Idée de la Semaine** ...

Du Lundi au Vendredi, Hors Jours Fériés

Idée de la Semaine ... Chaque semaine nos cuisiniers élaborent un menu adapté avec des produits de saison et vous proposent 2 entrées, 2 plats et plusieurs desserts.*

La Semaine, le Midi uniquement

Servi du Lundi au vendredi, excepté les jours fériés

*(*au choix parmi ceux que nous vous indiquons)*

- *Plat du Jour seul à 12,50 €* *juste le plat**
- *Formule à 15,50 €* *Entrée* + Plat**
ou
Plat + Dessert**
- *Formule à 19,00 €* *Entrée* + Plat* + Dessert**

*(*parmi ceux que nous vous indiquons)*

Prix nets

Le Coin des Apéros

Planche de Charcuteries 12,00 €

Planche de Fromages 12,00 €

Planche Mixte (fromage et charcuteries) 16,00 €

Planche Italienne (charcuteries italienne et Mozzarella 18,00 €

Pot de Foie Gras de Canard « Maison » à Partager 30,00 €

Bières Pression		Coca / Coca Zero 33cl	3,50 €
		Jus de Fruit / Fuze Tea 25cl	3,50 €
		Orangina / Schweppes 25cl	3,50 €
		Bitter	3,50 €
Pelforth	25cl 3,50 € / 50cl 6,90 €	Ricard / Pastis des Alpes 2cl	3 €
Bière du Moment	25cl 4,50 € / 50cl 8 €	Apéritif Maison 12cl	6,50 €
Picon	25cl 4 € / 50cl 8 €	Kir 12cl	4 €
Panaché	25cl 3,50 € / 50cl 6,90 €	Coupe de Champagne 16cl	12 €
Monaco	25cl 3,50 € / 50cl 6,90 €	Suze 4cl	4,50 €
Bières en Bouteilles 33cl		Americano 6cl	7 €
Mort Subite Blanche 5,5°	6 €	Martini / Porto 4cl	4,50 €
Mort Subite Rouge 4°	6 €	Wkiskys blended 4cl	de 7 à 12 €
Hapkin 8,5° blonde forte	6,50 €	Whiskys single malt 4cl	12 €

Nos Vins au Verre 12cl		
Blancs	Rosés	Rouge
• Apremont 5 €	• Rosé de Savoie 5 €	• Mondeuse d'Arbin 6 €
• Chardonnay 5 €	• Coteaux d'Aix 5 €	• St Nicolas de Bourgueil 6 €
• Roussette 5 €	• St Tropez 4,50 €	• Bordeaux 6 €
• Chignin Bergeron 5 €	• Provence 6,50 €	• Provence 6 €
• Bordeaux Moelleux 6 €		• Vallée du Rhône 6 €
• Coteaux d'Aix 5 €		

Prix nets

Les Entrées

<i>Betterave en Carpaccio, Pomme de Terre, Anchois, Échalote</i>	12,00 €
<i>Tartare de Saumon Frais, Crème et Moutarde à l'Ancienne</i>	15,00 €
<i>Le Poireau comme une tartelette, Haddock, Chèvre Fermier et Fruits Secs</i>	14,00 €
<i>César Salade</i>	13,00 €
<i>(Poulet, Croûtons, Parmesan, Salade Romaine, Œuf Poché, Sauce César)</i>	
<i>Carpaccio de Bœuf Maison, Pesto, Copeaux de Parmesan Mesclun</i>	14,00 €
<i>Poke Bowl</i>	14,00 €
<i>(poisson mariné, quinoa, mangue avocat, pamplemousse)</i>	
<i>Supplément Frites Maison</i>	3,00 €
<i>Supplément Salade</i>	3,00 €
<i>Supplément légume</i>	3,00 €

Prix nets

Les Plats

<i>La Pêche du Jour</i>	<i>prix selon le cours</i>
<i>Cuisses de Grenouilles « à la Persillade »</i>	23,00 €
<i>Burger le Saint André, Pain et Compotée de Tomates Maison</i> <i>Steak Haché Frais, Beaufort, Pancetta</i>	18,00 €
<i>La Pièce de Bœuf du Jour</i>	<i>prix selon arrivage</i>
<i>Côte de Bœuf « Simmental » de 500 gr et l'Os à Moelle</i>	29,50 €
<i>Tartare de Bœuf au Couteau, Préparé par nos Soins</i> <i>Mesclun et Frites Maison</i>	22,00 €

~ Tous nos plats sont garnis ~

Les Desserts

<i>Assiette de Fromages des Savoies</i>	8,00 €
<i>La Faisselle Nature ou à la Crème ou au Coulis</i>	5,00 €
<i>L'Assiette de Sorbets, Fruits Frais, Chantilly Vanille</i>	9,00 €
<i>Le Macaron Infiniment Fruits Rouges</i>	9,00 €
<i>La Rhubarbe en Texture, Glace au Yaourt au Lait de Savoie</i>	8,00 €
<i>Le Mi-cuit au Chocolat, Cœur Coulant Nutella</i> <i>(cuisson 10 minutes)</i>	9,00 €
<i>Le Baba au Rhum, Fruits Frais, glace Rhum Raisin</i>	8,00 €
<i>Le Café ou Thé Gourmand</i>	10,00 €

Prix nets

*Toute l'année réservez votre table plancha
pour un repas convivial de 4 ou 6 personnes
ou vos événements :*



- Réunion Professionnelle
- Apéritif Dînatoire
- Afterwork
- Dîner
- Déjeuner
- Grillades (viande / poisson)
- Fondue / Raclette
- Mariage
- Baptême
- Anniversaire
- EVJF / EVJH

*Intérieur
ou
Extérieur*

~~~~~

*Nous Consulter*

~~~~~

Sur Réservation



Menu Saint André

35,00 €

Au choix : entrée, plat et dessert

Entrées du Menu : 12,00 €

Risotto d'Asperges au Beaufort

ou

Rouget sur canapé, Agrumes et Mesclun

~~~~~

## *Plats du Menu : 22,00 €*

*Quenelles de Brochet Maison, Coulis d'écrevisses*

*ou*

*Magret de Canard, Fenouil Rôti, Purée Cordée, Pastis des Alpes*

~~~~~

Desserts à Choisir à La Carte*

**Sauf Café / Thé Gourmand*

Les plats étant élaborés comme tels, aucune modification n'est possible.

***Pour vos Cadeaux,
Pensez à Offrir
Nos Menus***

Prix nets

Le Menu Grenouilles

29,00 €

La Terrine du Moment

~~~~~

*Cuisses de Grenouilles à la Persillade*

~~~~~

Fromage OU Dessert à choisir à la carte*

**Sauf Café / Thé Gourmand*

Les plats étant élaborés comme tels, aucune modification n'est possible.

Le Menu des Petits

(-12 ans)

9,00 €

*Nuggets ou Steak haché de Bœuf
Servis avec Frites ou Légumes du jour*

~~~~~

*Glace ou Fromage Blanc*

**Prix nets**