



## ETE 2022

**La cuisine et la pâtisserie sont réalisées sur place**  
*Nous avons à cœur d'utiliser des produits de qualité et de proximité*

### ENTREES

- Salade de saison 3,5 €
- Salade savoyarde ( plat ) : *salade verte, crudités, noix, dés de beaufort, jambon de pays* 13 €
- Assiette d'escargots de Savoie *les 6 7,5 € la douzaine* 14 €

### SPECIALITES REGIONALES

- Fondue savoyarde : *Beaufort de St Sorlin, tomme de Savoie, Comté du Jura, vin blanc de Savoie* 17 €
- Fondue Forestière : *avec champignons séchés et cèpes* 19 €
- Fondue du Trappeur : *avec salade verte et charcuterie de montagne* + 8,5 €
- \* Tartiflette de l'Etendard : *Pommes de terre BIO, lard paysan, oignons, reblochon fermier, crème fraîche, bol de salade* 18 €
- \* Gratin de crozets, farci au diot de Savoie : *sauce crème, gratinée au beaufort, bol de salade* 18 €
- Raclette au lait cru : *à l'ail des ours, fumée, charcuterie de montagne, pommes de terre, salade* 23 €

### VIANDES / POISSONS / PLATS

- Pièce de viande Savoie (Entrecôte, Faux-filet ...) *fr-ites et salade* 240/250 g 25 €
- \* Truite entière et sa sauce au beurre, *riz basmati et salade* 250 g 21 €
- Hamburger du Grizzli 150 g, *sauce raclette fumée, tomates, oignons, cornichons, frites et salade* 18 €
- \* Magret de canard poêlé 280/300 gr 24 €
- Menu enfant 12 €

*\* selon stock disponible et arrivage*

### DESSERTS

- Tartelette du Trappeur *tartelette myrtilles nappée de crème brûlée* 6,8 €
- Fondant au chocolat *avec 1 boule de glace vanille* 5,5 €
- Yaourt maison BIO *confiture maison myrtille ou framboise* 3,5 €
- Assiette de fromages régionaux 6,5 €
- Faisselle au lait cru (Savoie) 200 gr 6 €
- Coupes glacées, boules de glace