



### *Nos apéritifs préférés*

L'APERO DE L'ETE : vin rosé avec sirop de pamplemousse	3 €
APERITIF-VENAY : crème de griotte – pétillant de Seyssel	3 €
APERITIF-CUILLERY : vin de mûre ou vin de myrtille	3 €
KIR au vin blanc de Savoie avec crème de myrtille	3 €

## *Les entrées*

<b>Assiette de charcuterie</b>	<b>7 €</b>
<i>jambon et saucisson de fabrication artisanale, fumés à la branche de genièvre</i>	
<b>Salade verte</b>	<b>2.30 €</b>
<b>Salade de chèvre chaud fermier</b>	<b>6.80 €</b>
<i>Verte – tomates – lardons – fromage de chèvre</i>	
<b>Salade de foies de volaille au vinaigre de framboise</b>	<b>6.80 €</b>
<i>Verte – tomates – foies de volaille – vinaigre de framboise</i>	
<b>Salade savoyarde</b>	<b>8 €</b>
<i>Verte - tomates – reblochon sur toast – fines lamelles de jambon de montagne</i>	
<b>Salade d'été aux 2 saumons</b>	<b>9.50 €</b>
<i>Verte – tomates – crudités – saumon frais mariné – saumon fumé</i>	



## *Ensuite ...*

<b>Tarte salée aux légumes du marché, sa petite salade et Crudités</b>	<b>11 €</b>
<b>Omelette savoyarde et salade verte</b>	<b>11 €</b>
<i>Avec pomme de terre – jambon – reblochon</i>	
<b>Pavé de bœuf aux girolles et sa garniture</b>	<b>15 €</b>
<b>Entrecôte sauce à la moutarde ancienne et sa garniture</b>	<b>13 €</b>
<b>Emincé de volaille au curry et sa garniture</b>	<b>13 €</b>
<b>Emincé de volaille sauce au reblochon et sa garniture</b>	<b>13 €</b>
<b>Truite de la Vallée façon meunière ou aux amandes et sa garniture (selon arrivage)</b>	<b>13 €</b>

## Les spécialités

<b>Feuilleté de La Colombière et salade verte</b>	<b>13 €</b>
<i>Tourte au reblochon sauce forestière</i>	
<b>Feuilleté du Venay et salade verte</b>	<b>13 €</b>
<i>Tourte au fromage de chèvre et à la tomate – sauce à la tomate concassée</i>	
<b>Saucisses – pommes de terre en robe des champs et salade verte</b>	<b>12 €</b>
<b>Saucisses – beignets de pomme de terre et salade verte</b>	<b>13 €</b>
<b>Beignets de pomme de terre et salade verte</b>	<b>9 €</b>
<b>Diots au vin blanc et polenta</b>	<b>12 €</b>
<b><u>Sur réservation et le soir uniquement :</u></b>	
<b>Assiette de tomme blanche de la traite du soir</b>	<b>16 €</b>
<i>Tomme blanche – pommes de terre en robe des champs – Charcuterie de fabrication artisanale – salade verte</i>	

## Les incontournables ...

<b>Tartiflette accompagnée de salade verte (≈15 mn d'attente)</b>	<b>12 €</b>
<i>Pommes de terre rissolées – lardons – ail – reblochon – crème</i>	
<b>Tartichèvre accompagnée de salade verte (≈15 mn d'attente)</b>	<b>12 €</b>
<i>Pommes de terre rissolées – lardons – ail – chèvre – crème</i>	



<b>formule complète = tartiflette ou tartichèvre</b>	<b>16 €</b>
<b>+ salade verte + charcuterie de fabrication artisanale, fumée à la branche de genièvre</b>	

### **Pour 2 personnes minimum (tarif par personne) :**

<b>Fondue savoyarde aux 3 fromages accompagnée de salade verte</b>	<b>12 €</b>
<b>Fondue savoyarde aux 3 fromages et champignons accompagnée de salade verte</b>	<b>13 €</b>



<b>formule complète = fondue savoyarde aux trois fromages</b>	<b>16 €</b>
<b>+ salade verte + charcuterie de fabrication artisanale, fumée à la branche de genièvre</b>	

<b>Raclette accompagnée de charcuterie de fabrication artisanale et pommes de terre</b>	<b>18 €</b>
<b>Raclette fumée accompagnée de charcuterie de fabrication artisanale et pommes de terre</b>	<b>20 €</b>
<b>Supplément de Charcuterie (seulement avec la raclette)</b>	<b>3.50 € / pers</b>

## Les menus

### Menu savoyard (seulement le midi)

14 €

*Charcuterie fumée de fabrication artisanale  
Omelette nature ou beignets de pomme de terre  
Salade verte  
Fromage ou dessert du jour ou glace 2 boules*

### Menu « Chalet Venay »

16 €

*Salade de chèvre chaud ou Charcuterie fumée de fabrication artisanale  
Diots polenta  
Dessert du jour ou coupe « Venay »*

### Menu « p'tiou mozet » (pour les moins de 12 ans)

8 €

*Nuggets de poulet ou charcuterie fumée de fabrication artisanale  
Pommes de terre sautées  
Glace - 1 sirop au choix*

## POUR LES P'TITS CREUX...

### Assiette du randonneur

10 €

*Jambon et saucisson fumés de fabrication artisanale – reblochon*

### Croûte rebloch

10 €

*Tranche de pain – jambon fumé de fabrication artisanale – reblochon – salade verte*

### Croûte chèvre

10 €

*Tranche de pain – jambon fumé de fabrication artisanale – tomate – fromage de chèvre  
– salade verte*



*pour tout changement à un menu, un supplément sera demandé -  
Viande de bœuf de qualité, origine Hollande  
tous nos tarifs s'entendent « taxes et services compris »  
« le chalet venay » 74450 le grand-bornand*