

Notre carte

(n'est pas servie le dimanche midi et jours fériés midi)

Entrées

| | |
|---|------|
| Salade verte | 4 €. |
| Gaspacho de Melon, Melon pastèque, feta, chiffonnade | 8 € |
| Charcuterie (jambon cru, saucisson, jambonnette) | 10 € |
| Salade yssingelaise avec toasts de fourme chauds | 10 € |
| Salade César (poulet, parmesan, crouton ...) | 10 € |
| Médailillon de lapin aux citrons confits, petite salade | 10 € |
| Tatin de tomate, chèvre gratiné et glace au chèvre | 10 € |
| Cuisse de grenouilles en persillade | 14 € |
| St jacques, gambas au coulis provençal | 14 € |
| Terrine de Foie gras de Canard maison, confiture d'oignons rouges et toasts | 17 € |

| | |
|--|------|
| Maxi Yssingelaise * (grosse salade, 5 toasts de fourme, jambon cru...) * | 14 € |
| Maxi Végétarienne (grosse salade avec gaspacho de melon pastèque feta, tatin de tomate au chèvre, Glace au chèvre | 16 € |
| Assiette de légumes | 9 € |
| Omelette garnie, pomme de terre et légumes (avec ou sans gruyère) | 14 € |

Poissons (accompagnés d'une garniture de légumes) Peuvent être modifiés selon arrivage

| | |
|---|------|
| Filet de poisson meunière | 14 € |
| Daurade à la salsa Mango | 17 € |
| Trilogie de poisson façon bouillabaisse | 21 € |

Viandes (accompagnées d'une garniture de légumes)

| | |
|---|------|
| Plat du jour (du mardi au vendredi le midi) | 11 € |
| Escalope de volaille panée | 14 € |
| Cuisse de poulet basquaise | 14 € |
| Sauté de porc aux olives | 14 € |
| Rouelle de gigot d'agneau aux herbes de Provence | 17 € |
| Paleron de veau confit et son jus | 17 € |
| Cuisse de grenouilles avec salade et pomme de terre | 20 € |
| Filet de Bœuf sauce vigneronne | 21 € |
| Ris de veau meunière | 21 € |

Fromages et desserts

| | | |
|--|------|-----------------|
| Fromage blanc (Gaec la galoche Tence) en faisselle à la crème * | 4 € | |
| Chariot de fromages (4 choix maximum) * | 7 € | |
| Chariot de desserts (1 ou 2 choix maximum) | 7 € | |
| Chariot de desserts (3, 4 choix maximum) | 10 € | |
| Glaces et sorbets 2 boules | 6 € | avec Alcool 9 € |
| (vanille, chocolat, verveine, framboise, citron, poire, cassis, rhum raisin) | | |

Nos viandes (volaille, porc, veau, bœuf ...) sont élevées et abattues en France.

Nos glaces proviennent Des Glaces des Alpes Maitre Artisan Glacier de Haute Savoie.