

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 Maître Artisan Glacier de Haute Savoie.