

La Carte du Calgary



Ouverture de 12h15 à 13h30.

Uniquement durant les Vacances Scolaires
de décembre et février

Les places sont limitées, nous vous conseillons
de réserver auprès de la réception.

Entrées

| | |
|--|---------|
| <i>La douzaine d'escargots au beurre d'ail</i> | 13.00 € |
| <i>Jambon cru de Savoie et ses condiments</i> | 9.00 € |
| <i>Gravlax de saumon au poivre de Timut, chantilly pamplemousse</i> | 15.00 € |
| <i>Falafel de pois chiche et salade verte</i> | 11.00 € |
| <i>Assortiment de crudités</i> | 11.00 € |
| <i>Tagliatelle de courgettes, champignons, roquette, noisettes et parmesan</i> | 12.00 € |

Plats

Toutes nos viandes sont d'origines françaises et nos poissons frais pêchés en Atlantique

| | |
|--|---------|
| <i>Entrecôte Charolaise grillée, beurre Maître d'Hôtel</i> | 22.00 € |
| <i>Suprême de volaille forestière</i> | 17.00 € |
| <i>Truite saumonée basse température</i> | 17.00 € |
| <i>Cabillaud grillé sur peau</i> | 19.00 € |
| <i>Chili végétarien aux pois cassés</i> | 15.00 € |
| <i>Curry végétarien (pomme de terre, courgettes, aubergines)</i> | 14.00 € |
| <i>Lasagne aux épinards et Ricotta</i> | 15.00 € |

Garnitures

Timbale de riz, Gratin Savoyard, Légumes du moment

Les spécialités

| | |
|-----------------------------------|---------|
| <i>La croziflette au sarrasin</i> | 15.00 € |
| <i>La tartiflette</i> | 15.00 € |
| <i>Croûte au fromage</i> | 12.00 € |

Pâtes

| | |
|-----------------------------------|---------|
| <i>Linguinis (sauce au choix)</i> | 12.00 € |
| - <i>Carbonara</i> | |
| - <i>Bolognaise</i> | |
| - <i>3 fromages</i> | |

Omelettes Aux œufs bios

| | |
|--------------------------------|---------|
| - <i>Nature</i> | 9.00 € |
| - <i>Aux herbes</i> | 10.00 € |
| - <i>Fromage et /ou jambon</i> | 10.00 € |

L'assiette de Fromages

7.00 €

Desserts

| | |
|---|--------|
| <i>Duo de glaces artisanales</i> | 6.00 € |
| <i>La traditionnelle tarte aux myrtilles</i> | 8.00 € |
| <i>Salade de fruits rouges et financier</i> | 8.00 € |
| <i>Nougat glacé aux fruits confits</i> | 8.00 € |
| <i>Crème brûlée à la vanille</i> | 8.00 € |
| <i>Cadre noir (crumble noisette, mousse ivoire, glaçage chocolat)</i> | 9.00 € |
| <i>Mousse croustillante Poire Chocolat</i> | 9.00 € |

Pour vos enfants

*Les enfants peuvent savourer les plats comme les adultes et s'initier au goût...
Ou bien nous vous proposons de composer leur menu. (13 €)*

Les Entrées (Au choix)

*L'œuf mimosa au thon
L'assiette de Charcuterie
Salade de toutes les couleurs*

Le Plat (Au choix)

*Suprême de volaille croustillant
Steak haché façon bouchère
Poisson du moment*

Garnitures : Riz, Tagliatelles, Légumes, Gratin Savoyard ou Frites

Fromage (Au choix)

*Le yaourt nature
Le fromage de Savoie*

Dessert (Au choix)

*Salade de Fruits
Duo de glaces artisanales*