

SOUPE À L'OIGNON	14.00
<i>Gratinée et accompagnée de sa Tomme de Savoie</i>	
SALADE DES ROCHES	22.00
<i>Salade, jambon cru de Savoie 16 mois d'affinage, Tomme de Savoie, beignets de pomme de terre de Mieussy, crudités du moment, vinaigrette au miel</i>	
SALADE SAVOYARDE	22.00
<i>Salade, bricks de reblochon et miel, julienne de jambon cru de Savoie 16 mois d'affinage, beignets de pomme de terre de Mieussy, noix, crudités du moment, vinaigrette au miel</i>	
RISOTTO, potimarron, parmesan et noisettes torréfiées 	22.00
BAVETTE, frites, salade	29.00
<i>Sauce selon inspiration du chef (Origine UE / env. 300 gr)</i>	
FISH'N CHIPS, frites et salade	19.00
<i>Accompagné de la sauce du chef</i>	
DIOTS DE SAVOIE, frites et salade	16.00
<i>Sauce au vin blanc</i>	

PLAT SIGNATURE DU CHEF
 & son équipe



**PALERON DE BŒUF mariné à la bière,
 confit à basse température**

Accompagné de sa purée du moment

25.00

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

TARTIFLETTE, salade	21.00
<i>L'incontournable des montages : Pommes de terre, reblochon de Mieussy, lardons, oignons, crème fraîche</i>	
FONDUE SAVOYARDE 	22.00*
FONDUE AUX CÈPES 	26.00*
FONDUE AUX MORILLES 	32.00*
SUPPLÉMENT CHARCUTERIE	8.00
<i>Jambon cru de Savoie 16 mois d'affinage, rosette</i>	

A PARTAGER (OU PAS!)

PLANCHE DES ROCHES

22.00

Beignets de pommes de terre, jambon cru de Savoie 16 mois d'affinage, saucisson, Tomme et reblochon de Savoie

ASSIETTE DE BEIGNETS DE POMME DE TERRE

12.00

Sauce tartare

MENU ENFANT

Sirop, steak haché/frites ou poisson pané/frites, boule de glace **14.00**

DESSERTS

TARTE MYRTILLES

7.00

BROWNIE

7.00

GAUFRE LIÉGEOISE, coulis de caramel

7.00

N'hésitez pas à demander à votre serveur quels sont les desserts du moment

**LA TABLE
DES
ROCHES**

www.lesroches1500.com