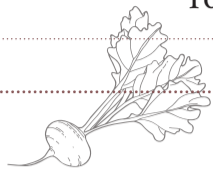



Planchettes

Charcuterie de Savoie	12
Fromages de nos alpages	14
Charcuterie de Savoie & fromages de nos alpages	16

Entrées



César salade traditionnelle au poulet fermier & copeaux de parmesan	19
Salade Ruitor au jambon de pays & croustillant de chèvre au miel	19
 Salade Gourmande de saison quinoa, potimarron rôti & châtaignes	24
Huîtres "Fines de Claires" n°3	Prix selon le cours du marché



Incontournables

Croque-Monsieur Savoyard, Béchamel au fromage de nos alpages	16
Traditionnelle Tartiflette de Savoie au Reblochon fermier	24
Ruitor Burger, pain du boulanger de Méribel & frites : steak pur bœuf, confit d'oignons rouge, feuille de sucrine et lard croustillant, fromage à raclette ou cheddar, mayonnaise à la graine de moutarde	24
Tartare de bœuf & frites préparé à votre table	26
Boîte chaude « Mont d'Or » charcuterie & pommes de terre	26

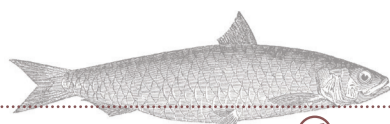
Tous nos plats sont accompagnés d'un mesclun de salade verte.

Pâtes et Risottos



Linguine ou penne De Cecco	
- Sauce Arrabiata ou Bolognese	18
- Sauce aux champignons de nos forêts	22
Ravioles de Royan gratinées aux fines herbes & copeaux de jambon de pays	19
Risotto "Arborio" à la truffe Melanosporum vieux parmesan & saladine de roquette	26

 Plats Végétariens



Poissons

Wok de gambas façon thaï, nouilles chinoises, pousses de soja, poivrons, coriandre & sauce aigre-douce	26
Filet d'Omble Chevalier « de nos lacs » & sa fricassée d'écrevisses, servie avec une mijotée de légumes	29

Grill Argentin



Suprême de volaille fermier	19
Rib de porc laqué aux épices	22
Bavette de bœuf	24
Magret de canard	28
Ris de veau dans le plus pur style Argentin	32
Entrecôte de bœuf simple / double	32/61
Entrecôte maturée simple / double	36/65
Filet de bœuf	38
Côte de bœuf	79
Côte de bœuf maturée	92

Les viandes ont été sélectionnées par notre propriétaire M. Raoul Fenestraz & sont servies avec une sauce maison au choix : poivres, béarnaise ou chimichurry et champignons.

Elles sont accompagnées d'un mesclun de salade verte & au choix : d'une mijotée de légumes ou de frites ou d'une purée maison.



Desserts

Dessert du jour	9
Traditionnelle crème brûlée à la vanille	9
Nos Verrines :	10
- Cheesecake aux fruits rouge	
- Onctueux chocolat façon liégeois	
- Tarte au citron meringuée	
- Tiramisu	
Paris-Méribel : pâte à choux fourrée de chocolat blanc caramélisé & vinaigrette à la framboise	10
Café ou thé gourmand	12,5

Tous les desserts sont élaborés par notre chef pâtissier Sébastien Thomas.

Prix en euros, taxes & service compris.



Menu Enfant (- de 10 ans) 16€

Plats

Linguine ou penne Bolognese
Ravioles de Royan gratinées
Nuggets Maison & frites
Steak haché & frites
Dos de cabillaud & légumes

Desserts

Glace enfant
Mousse au chocolat pétillante

Le menu est servi avec un sirop à l'eau.

Inspirations du Jour

Velouté ou soupe à volonté - 14
Risotto du Chef - 19
Burger Création - 26

Les Rendez-Vous de La Table

19€

Lundi

Parmentier de canard

Mardi

Potée Savoyarde

Mercredi

Bourguignon de bœuf

Jeudi

Tête de veau sauce gribiche

Vendredi

Marmite du pêcheur façon bouillabaisse

Samedi

Traditionnelle choucroute Alsacienne

Dimanche

Pot-au-feu rustique et son os à moelle



MAISON FENESTRAZ
DEPUIS 1966