

## Planchettes

Charcuterie de Savoie	14
Fromages de nos alpages	16
Charcuterie de Savoie & fromages de nos alpages	18
De la mer : rillettes de saumon, tarama blanc, accras de morue, truite fumée	20



## Entrées

Oeuf cocotte à la vigneronne Sauce au vin rouge de Savoie	13
Burratina crémeuse, tomates confites & olives noires Kalamata	19
Foie Gras du Chef, chutney poire-figue & pain de campagne toasté	22

## Salades

Salade du Ruitor au jambon de pays & croustillant de chèvre au miel	20
Salade de saison feuilles de chêne, potimarron et butternut rôtis, poire conférence, pomme cuite, betterave multicolore, grenade, noix & oignons frits	21
Salade César traditionnelle au poulet fermier & copeaux de parmesan	22
Poke Bowl Saumon mariné, riz, avocat, concombres mangue & oignons rouges	24

## Pâtes

Linguine ou Penne De Cecco Sauce Arrabiata, Bolognese, Carbonara	18
Ravioles de Royan gratinées aux fines herbes & copeaux de jambon de pays	19
Lasagnes saumon-épinards & ricotta	21

# La Table



MAISON FENESTRAZ



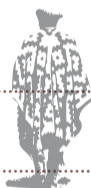
## Plats

Croque-Monsieur Savoyard Béchamel au fromage de nos alpages	16
Cocotte de légumes rôtis	20
Traditionnelle Tartiflette de Savoie au Reblochon fermier	24
Burger du Ruitor & frites fraîches : steak pur bœuf, confit d'oignons rouges, sucrose & lard croustillant, fromage à raclette ou cheddar	25
Burger Argentin & frites fraîches : pièce de boeuf grillée, jambon blanc, sucrose, tomate, emmental, sauce chimichurry, pain pita	26

Rôti de lotte, risotto au thym frais, beurre de Savagnin

Tartare de bœuf & frites fraîches préparé à votre table

Tartare de bœuf méditerranéen & sa burrata  
Frites fraîches



## Grill Argentin

Suprême de volaille fermier	22
Bavette de bœuf	25
Magret de canard	28
Côtelettes d'agneau	32
Entrecôte de bœuf 220 gr	35
Entrecôte maturée 220 gr	39
Filet de bœuf 220 gr	38
Ris de veau dans le plus pur style Argentin	39
Côte de bœuf 1,100 kg Servie pour 2 personnes - 30 à 40 min d'attente	95

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

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

## Inspirations du Jour

Velouté ou Soupe à volonté - 14

Risotto - 21

## Les Rendez-Vous de La Table

19€

### Lundi

Parmentier de canard

### Mardi

Potée Savoyarde

### Mercredi

Bourguignon

### Jeudi

Croziflette Savoyarde

### Vendredi

Marmite du pêcheur  
façon bouillabaisse

### Samedi

Traditionnelle choucroute Alsacienne

### Dimanche

Pot-au-feu rustique et son os à moelle



## Desserts

Dessert du jour	9
Traditionnelle crème brûlée à la vanille	9
Parfait glacé cassis & crémeux de marron	9
Mi-cuit au chocolat	11
Nos Verrines :	11
- Mousse de fromage blanc, compotée de fruits rouges & streusel	
- Mousse au chocolat, touche de praliné & noix de pecan	
- Tiramisu	
Paris-Méribel : pâte à choux fourrée de ganache chocolat blanc caramélisé & touche de framboise	11
Café ou thé gourmand	12,5
Coupe Colonel 3 boules sorbet citron & vodka	13

👑 Spécialités du chef   🌱 Plats Végétariens   🍷 Plats sans gluten

Prix en Euros, taxes & service compris.



MAISON FENESTRAZ  
DEPUIS 1966