

# Maison SAVOURE

## NOS TERRINES 8.50€

Terrine de poulet au citron confit  
Terrine de caille aux pommes et aux épices douces  
Terrine Piquillos et piments d'Espelette AOP

Accompagné de pain de campagne

## À PARTAGER AUTOUR D'UN VERRE

Planche de charcuteries fines et fromages affinés 22€  
Planche de charcuteries fines et terrine 20€  
Planche de croustillants de gambas au carry 25€

Maison Savoure, la liberté totale  
d'organiser le menu de votre choix à  
partir de l'ensemble des plats de la carte

## NOS FORMULES EXPRESS

A + E = 22.00€

B + E = 26.00€

C + E = 28.00€

D + E = 33.00€

## A LES SALADES 14.90€

### Salade Caésar

Sucrine, émincé de volaille, bacon, anchois, croûtons, parmesan, sauce caésar, oignons rouges

### Salade de Truite fumée maison

Mesclun, Avocat frais, tomate cerise, sauce moutarde vin à l'ancienne

### Salade des Alpes

Salade, toast de chèvre chaud, noix, œuf mollet, jambon cru de Savoie, copeaux de Comté, vinaigrette aux agrumes et au miel

## B SUR LE POUCE 18.50€

### Véritable croque-monsieur

Pain de campagne, jambon blanc à la truffe Aestivum, beaufort, sauce mornay, salade verte

### Risotto de champignons

### Burger savoyard

Steak de bœuf Limousin 180 gr, pain brioché, tome, compotée d'oignon au balsamique, tomate, cornichons, pommes frites

Accompagné de salade verte

### Croustillant de gambas : 6 pièces

Gambas enrobées de feuille de brick, légumes, menthe, coriandre fraîche, sauce thai

## C LES TARTARES 21.00€

### Tartare classique 180g

Bœuf français taillé au couteau, assaisonnement bistrot

### Tartare de saumon 150g

Saumon frais mariné à l'aneth, oignons rouges, fève soja

### Tartare senteur d'Asie 180g

Bœuf français taillé au couteau, citronnelle, coriandre fraîche, oignons rouges, sauce sweet chili

Tous les plats sont accompagnés de pommes frites

## D LES PLATS SIGNATURES 26.00€

### Magret de canard Apicius

Magret de canard en entier, jus aux épices douces façon Apicius, polenta crémeuse

### Tataki de thon « cuit minute »

Longe de thon, légumes croquants, sésame, soja, douceur de wasabi

## E LES DESSERTS 9.00€

### Composition de fruits frais

Salade de fruits, jus à la badiane, sorbet

### Tarte fine cœur coulant chocolat

Tarte sablée au chocolat « Valrhona », crème glacée au caramel

### Crème brûlée à la vanille de l'île Maurice

Crème onctueuse infusée à la vanille et brûlée minute

### Tiramisu de saison

### Café ou thé gourmand

4 douceurs accompagnées d'un café ou thé

## FROMAGE 8.50€

Assiette de fromages affinés tome de savoie, reblochon, comté de la « fromagerie Bouchet Beaumont », salade verte

La viande présentée sur cette carte est d'origine française et européenne. Cette carte est réalisée dans nos cuisines.  
Afin de garantir la fraîcheur de nos plats, certains sont proposés en quantité limitée.  
La liste des produits allergènes est à votre disposition à l'accueil. Prix nets en euros, taxes et services compris