

Nos Entrées

A déguster seul
Ou à partager

Assiette de Charcuteries 10.50€

Viande de bœuf séchée des Alpes, Saucisson à l'Ancienne,
Jambon Sec de Savoie 12 mois

Nouveauté Terrine de campagne Maison 12.00€

Foie Gras de Canard Maison Mi-Cuit 70g 18.00€

Confit de cerises, Origine Sud Ouest

Assiette de Viande de bœuf séchée des Alpes «Taninges» 11.00€

Salade de Mesclun "d'Arthaz" 5.00€

...Toujours pour commencer ou en plat

Spécialité Assiette Gourmande 21.00€

Foie Gras de Canard mi-cuit, Velouté froid d'aubergines, Tartare de Saumon ,
Toast de Chèvre Frais et basilic, Charcuteries, Gambas rôtie et Avocat,
Terrine de Campagne, Fromage, Saladine.

Salade de Chèvre Chaud 15.00€

Tomates cerises, Basilic, Concombre, Oeuf dur, Blanc de volaille,
Fromage de Chèvre frais et Salade

Salade de Gambas Rôties 17.00€

Avocat, Tomates cerises, Vinaigrette de Poivrons et Coriande

La Ferme à Elise propose une cuisine réalisée sur place à partir de produits frais et régionaux,
de temps en temps, il se peut que certains puissent manquer,
nous vous remercions par avance de votre compréhension.

Nos Viandes

Tartare de Bœuf Coupé au Couteau et ses Garnitures 200g	19.00€
Frites Maison, Viande Française	
Côte de Bœuf Simmental, Sauce Vineuse 500g	30.00€
Gratin Savoyard et Légumes, Viande d'Origine Allemande	
Spécialité Burger façon Ferme à Élise 160g	22.00€
Tranche de Filet de Bœuf Viande Française, Salade, Tomate, Oignon Rouge, Sauce façon Choron, Comté, Frites Maison	
Entrecôte Simmental, Sauce La Ferme à Élise 300g	24.00€
Frites Maison, Viande d'Origine Allemande, Salade	
Filet de Bœuf façon Rossini 200g	30.00€
Foie Gras Poêlé du Sud Ouest, Gratin Savoyard et Légumes, Viande Française	

Nos Poissons

Tartare de Saumon Coupé au Couteau 160g	19.00€
Frites Maison, Origine Atlantique	
Filets de Perche "Meunière" Sauce Beurre Blanc 220g	24.00€
Frites Maison, Salade	
Filets de Perche à la Crème 220g	26.00€
Frites Maison, Salade	
Spécialité Quenelles de Brochet Maison Sauce Écrevisse	26.00€
Riz Pilaf	
<u>Sur demande, tous nos plats peuvent être accompagnés d'une petite salade verte</u>	2.00€

Menu Enfants

(Réservé aux enfants de moins de 10 ans)

Nuggets de Poulet, Frites Maison

ou

Jambon, Frites Maison

Glace Artisanale 2 Boules au choix

10.00€

Spécialités Fromagères

Boîte du Fromager 250g (Fromage au lait pasteurisé) Fromage Clarines cuit dans sa boîte, Pommes de Terre, Charcuteries et Salade	22.00€
Boîte du Fromager 250g (Fromage au lait pasteurisé) Fromage Clarines cuit dans sa boîte, Pommes de Terre, Viande de Bœuf des Alpes et Salade	25.00€
Tartiflette , Salade	17.00€
Fondues au Lait Cru (250g de fromage par personne)	
Fondue Moitié Moitié (Gruyère Suisse et Vacherin Fribourgeois)	22.00€
Fondue Comté 16 mois et Appenzeller	22.00€
Fondue Comté 16 mois et Appenzeller aux Cèpes	24,00€
Assiette de Charcuteries Viande de bœuf séchée des Alpes, Saucisson Artisanal, Jambon Sec de Savoie 12 mois	10.50€
Assiette de Viande de bœuf séchée des Alpes «Taninges»	11.00€

Nos Spécialités à partager **pour 2 personnes minimum**

Raclettes de Savoie (250g de Fromage par personne) Prix / personne

Classique Pommes de Terre, Jambon Sec de Savoie, Saucisson Artisanal, Coppa et Condiments	22.00€
Viande de bœuf séchée des Alpes «Taninges» Pommes de Terre, Viande de bœuf séchée des Alpes et Condiments	24.00€

Pierres Chaudes (Viande Française, 250g par personne) Prix / personne

Accompagnement : Frites Maison, Salade & Sauces
(Curry, Choron et Fromage Blanc Ciboulette)

Classique Dinde, Bœuf et Poitrine de Porc Fumée	23.00€
Dinde	22.00€
Bœuf	25.00€
Gourmande Magret de Canard, Dinde, Bœuf, Poitrine de Porc Fumée	25.00€

Sur demande, tous nos plats peuvent être accompagnés d'une petite salade verte 2.00€

Nos Fromages

Assiette de Fromages Reblochon Fermier, Tomme de Savoie, Tête de Moine	6.00€
Faisselle de Fromage Blanc Crème ou Coulis de Fruits Rouges	4.00€

Nos Desserts Maison

Profiterolle Chocolat, Glace Crème D'Isigny	7.00€
Moelleux au Chocolat, Glace Vanille	7.00€
Spécialité Meringue à la Crème	7.00€
Nouveauté Tiramisu aux fruits rouges	7.00€
Crème Brûlée	7.00€
Salade de Fruits de Saison	7.00€
Dessert du Jour	7.00€
Café Gourmand	8.00€
Thé Gourmand	9.00€

Nos Desserts Glacés

Nougat Glacé et son Coulis de Fruits Rouges	7.00€
Glaces Artisanales et Sorbets, Vanille, Café, Chocolat, Menthe-Chocolat, Citron, Framboise, Fraise des bois, Poire, Caramel Beurre Salé, Myrtille, Crème d'Isigny	La Boule 2.90€
Coupe Isigny Glace Crème d'Isigny, Coulis de Fruits Rouges, Brisures de Meringues et Chantilly	7.00€
Dame Blanche Glace Vanille, Sauce Chocolat et Chantilly	7.00€
Chocolat Liégeois Glace Chocolat, Sauce Chocolat et Chantilly	7.00€
Café Liégeois Glace Café, Sauce Café et Chantilly	7.00€
Poire Belle Hélène Glace Vanille, Poire, Sauce Chocolat et Chantilly	7.00€
Coupe Mont-Blanc Glace Vanille, Meringue, Crème de Marrons et Chantilly	7.00€
Colonel Sorbet Citron, Vodka	9.00€
Général Glace Vanille, Whisky	9.00€
Framboisine Sorbet Framboise, Eau de Vie de Framboise	9.00€
Poire William Sorbet Poire, Eau de Vie de Poire	9.00€
Peppermint Glace Menthe-Chocolat, Get 27	9.00€