LA MANIGUETTE
PAR EPICURIEUX

Finger food à toute heure

Jardin secret 🌱	*Et son houmous*	12 €
Nos salaisons de la St Hubert	*Assortiment de charcuteries*	15 €
Les fromages de la ferme Chatelain 🌱	*Fromages secs et frais*	15 €
On dit pâté en croûte ou pâté croûte ?	*Du chef, accompagné de pickles*	12 €

Formules du midi

Entrée + Plat
Alternative végé 🌱

19 €

Entrée + Plat + Dessert
Alternative végé 🌱

24 €

Plat + Dessert
Alternative végé 🌱

19 €

Plat du jour
Alternative végé 🌱

Prix selon arrivage

Pour les allergènes, consultez notre équipe de salle

ATTENTION
VINS VIVANTS !

LA MANIGUETTE
PAR EPICURIEUX

À la carte midi et soir à partager

Mini matouille 🌱 — 15 €
Tomme fermière fondue de la ferme Chatelain (300gr)

Le saumon sauvage d'Alex — 15 €
En gravlax...

Nuance de poulpe — 15 €
Poulpe à la flamme, mariné au wakame et crémeux de poivrons

C'est toujours bon la patate 🌱 — 7 €
Pommes grenaille et sa sauce du moment

Magret de canard — 19 €
Lingots de maïs, réduction de betteraves & jus corsé

Le veau de lait de chartreuse — 32 €
Pommes grenaille & son jus

La cochonaille (500 gr) — 31 €
Porc confit, cuisson basse température, servie avec sauce et pommes grenaille.

Nos desserts

Ramène ta fraise ! — 10 €

Fumée de Bretagne — 10 €

Pour les allergènes, consultez notre équipe de salle

ATTENTION
VINS VIVANTS !

Nos fournisseurs

La ferme Chatelain
Nos fromages préférés

Salaison de la st Hubert
Nos amis passionnés

EARL Bottaz
Pommes de terre ultra locales

Botti fruits et légumes
Sourceur d'émotions

Criée savoyarde
Fraîcheur et proximité

Boucherie de halles, Maison Milleret
Viande de haute qualité

Chris & Olive
Huile d'olive d'exception