

Les Entrées

Salade du Setor

16.00 €

Salade, Endives, Dés de Tomates, Noix, Jambon Cru,
Croquants coulants au Reblochon

Salade du Pêcheur

16.00 €

Salade, Pamplemousse, Avocat, Œuf Dur, Truite Fumée,
Aneth

Salade Estivale

16.00 €

Salade, Melon, Jambon cru et chèvre frais

Salade Gourmande

16.00 €

Salade, Dés de Tomates, Noix, Gésiers et lardons

Ardoise de Charcuterie

15.00 €

Jambon Cru, Jambon Blanc, Saucisson, Viande Séchée des Alpes

Feuilletés d'Escargots aux Cèpes 15.00 €

Terrine du Setor Pot de 200 g à partager 15.00 €

Nature, Noisettes ou Cranberries

Les Viandes

Origine Union Européenne

Lasagnes Maison et sa Salade Verte 16.00 €

Andouillette Sauce Moutarde 18.00€

Notre Pot au Feu 19.00 €

Viande de Bœuf, Os à moelle et leurs Légumes

Hamburger du Setor **Simple 20.00 €**
Double 24.00

€

Buns, Steak haché façon bouchère, Raclette, Jambon
Cru, Tomates, Oignons

Tartare de Bœuf Coupé au Couteau
20.00 €

Côte de Bœuf Beurre Maître d'Hôtel
28.00 €

(environ 400g/personne)

Magret de Canard à l'Orange **21.00 €**

Garniture au choix :

**Crozets, Frites, Légume du jour, Pommes
vapeur ou Salade verte**

Les Poissons et Plats Végétariens

L'assiette vide.... et oui Végé T'as Rien !

Croûte aux Cèpes 16.00 €

Pain, Cèpes, Crème, Œufs battus et Salade Verte

**Ravioles Gratinées au Reblochon
et sa Salade Verte** 16.00 €

Hamburger du Lac 22.00 €

Buns, Filet de Truite Fario, Truite Fumée, Tomates,
Oignons, Sauce Tartare

Les Formules

Notre Plat du Jour

14.50 €

Formule du Randonneur

19.50 €

Plat du Jour, Dessert du Jour, Café

Menu Enfant :

Plat au choix :

Petite Tartiflette

Ou Jambon Frites ou Pâtes
Ou Petite brochette de Dinde Frites ou Pâtes
Dessert :
Cornetto ou Mousse au Chocolat Maison

Les Spécialités

Tartiflette et Salade Verte 18.50 €

Tartiflette Royale : Charcuterie et

Salade Verte 22.50 €

Reblochonade 18.50 €

Un demi reblochon servi avec Pommes de Terre vapeur,
Charcuterie et Salade Verte

Serac de Chèvre 19.00 €

Servi avec pommes de terre vapeur, Charcuterie et
salade verte

Fondue Savoyarde minimum 2 personnes

19.00 €/pers.

Fondue Savoyarde Aux Cèpes

22.00 €/pers.

minimum 2 personnes

Matouille (20 minutes d'attente)

Tomme des Bauges entière préparée à l'Ancienne servie avec son Ardoise de charcuterie, Pommes de Terre vapeur et Salade Verte

Pour 2 Personnes 50.00 €

Pour 3 Personnes 61.00 €

Pour 4 Personnes 70.00 €

Pierrade minimum 2 personnes 24.50 €/pers.

Viande de Bœuf, Dinde et Canard, Frites et Salade Verte

Raclette au Lait Cru minimum 2 personnes

24.00 €/pers.

Servie avec Salade verte, Pommes de Terre vapeur et Charcuterie

Les Desserts

Assiette de Fromages Secs de Savoie

8.00 €

Dessert du Jour

7.00 €

Crème Brûlée au Parfum du Moment

7.00 €

Notre Façon

8.00 €

Dessert traditionnel de nos villages à base de Pommes,
Pain d'Épice, Figues Séchées et Raisins Secs

Panna cota (Myrtilles ou Chocolat)

8.00 €

Cœur Fondant aux Deux Chocolats et

sa Boule de Vanille

8.00 €

Café Gourmand

8.50 €

Les Glaces

Chocolat ou Café Liégeois

8.00 €

3 Boules chocolat, Chocolat fondu et Crème fouettée

Coupe Alpine

8.00 €

Myrtille, Cassis, Framboise, Coulis de Fruits Rouges et
Crème Fouettée

Coupe du Setor

9.00 €

2 Boules Généripi et Liqueur de Généripi

Coupe Williamine

9.00 €

2 Boules Poire et Alcool de Poire

Coupe 1 Boule / 2 Boules / 3 Boules

2.50€/4.00€/6.00€

**Parfums Glace : Vanille, Chocolat, Rhum Raisin,
Café, Caramel, Pistache**

**Parfums Sorbet : Myrtille, Cassis, Framboise, Poire,
Fraise, Citron Vert, Génépi**