



## Formule Barbecue

### Planche apéritive

- Trio de houmous (*pois chiches noirs, poireaux et Comté, betteraves*)
- Saucisson sec maison 100% Porlin
- Effiloché de truite fumée maison

### Repas

- 3 fromages au choix (*Raclette truffée, Raclette fumée, Morbier ou Bleu de Xaintrie*)
- 3 charcuteries au choix (*coppa, jambon blanc truffé, viande des Grisons ou jambon de pays*)
- Saucisse de poulet à l'estragon
- Brochette d'onglet de bœuf
  - Champignons
  - Pommes de terre
  - Salade

### Dessert à partager

(1 au choix)

- Plateau de mignardises
  - Paris-Brest
  - Tiramisu au café
- Vacherin aux fruits rouges

## Formule « Un air d'été »

### Planche apéritive

- Trio de houmous (*pois chiches noirs, poireaux et Comté, betteraves*)
- Saucisson sec maison 100% Porlin
- Effiloché de truite fumée maison

### Repas

- Brochette de saumon
- Saucisse de poulet à l'estragon
  - Saucisse de porc au Cheddar et jalapeños
- Brochette d'onglet de bœuf
  - Cocotte de légumes
- Pommes de terre en papillote
  - Salade

### Dessert à partager

(1 au choix)

- Plateau de mignardises
  - Paris-Brest
  - Tiramisu au café
- Vacherin aux fruits rouges

## Formule Fondue

### Planche apéritive

- Trio de houmous (*pois chiches noirs, poireaux et Comté, betteraves*)
- Saucisson maison 100% Porlin
- Effiloché de truite fumée maison

### Repas

- 3 fromages (*Beaufort, Abondance, Morbier*)
- 3 charcuteries au choix (*coppa, jambon blanc truffé, viande des Grisons, jambon de pays*)
- Brochette de bœuf
- Pain de campagne
- Champignons
- Pommes de terre
- Salade

### Dessert à partager

(1 au choix)

- Plateau de mignardises
  - Paris-Brest
  - Tiramisu au café
- Vacherin aux fruits rouges

Uniquement sur réservation à l'accueil du restaurant ou par téléphone au 02 32 54 06 33

LE MIDI  
du lundi au vendredi  
LE SOIR  
le vendredi et le samedi

Chalet privatisable  
de 6 à 10  
personnes

Tarifs établis sur une base  
minimum de 6 personnes

Réservation hors horaires  
d'ouverture :  
supplément de 250€