

A partager

LES TARTINADES 17€

Tapenade d'olives / Houmous de pois chiches / houmous de butternut aux épices et fruits sec.

VACHERIN DE LA POYA 24€

Cuit au vin jaune et Ail

POUTINE SAVOYARDE 9€

Frites Maison, jus de viande, raclette et chips de lard

PLANCHE MIXTE 13€

PLANCHE DE CHARCUTERIE 13€

PLANCHE DE FROMAGES 13€

ASSIETTE DE FRITES MAISON 5€

ASSIETTE DE BEIGNETS FROM MORILLON 8€

Entrées

SOUPE DU MOMENT 7€

BRICKS DE CRIOUTIN AU MIEL DE SAMOËNS 7€

Chutney et salade

CROÛTE AUX CHAMPIGNONS 9€

Crème de champignons, tartine de poêlée de champignons

SASHIMI DE TRUITE 11€

Noisettes et pistaches concassées, condiment citron brûlé

Plats

RISOTTO DU MOMENT 17€

COVAGNE CHICKEN BURGER 18€

Bun's de Paulo, Poulet croustillant, salade, compotée d'oignons, pickles de légumes, chips de lard, fromage et sauce Burger maison

CHOU FLEUR RÔTI AUX ÉPICES 17 €

Carottes glacées et sucrine grillée, jeunes pousses et pois chiches croustillants

TRUITE SNACKÉE 23€

Mousseline de patate douce, sucrine grillée et beurre blanc citronné

FAUX FILET GRILLÉ (250 GR) 23€

Frites maison ou Beignets de pomme de terre from Morillon Sauce Poivre, échalotes ou Champignons

ASSIETTE COVAGNE DEUX POINTS ZÉRO 21€

Vacherin de la Poya au chèvre, Charcuterie, beignets de pomme de terre from Morillon et salade

TARTIFLETTE AUX DIOTS FUMÉS 17€

Salade verte

FONDUE SAVOYARDE 19€/PERS

Supplément charcuterie 5€/pers

Supplément beignets from Morillon 4€/pers

Desserts

CRÈME BRULÉE MAISON 6€

MONT BLANC 9€

Crème de marron, crème fouettée et meringue

CHEESE CAKE 7€

Agrumes et Spéculoos

BROWNIE 8€

Caramel beurre salé, boule de glace au choix

ASSIETTE DE FROMAGES 9€

Menu enfant 12€

STEAK HACHÉ GRILLÉ

Frites ou légumes

OU

TRUITE SNACKÉE

Frites ou légumes

OU

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

BOULE DE GLACE AU CHOIX

OU

BROWNIES

Tous nos plats sont fabriqués maison à base de produits frais et locaux, cependant ils peuvent contenir certains allergènes type œuf, gluten, fruits à coque, gélatine animale.