

Bienvenue à la Kouisenà

Peque minchir bère n'a gotte d'apero !!



L'apéritif pour commencer :

Kouis'nà bulles - 15 cl 7.00 €
Pétillant de Savoie, crème de cassis

Communard Kouisenà - 15 cl 7.00 €
Vin rouge, crème de cassis, limonade

Kir du Berger - 15 cl 8.50 €
Sirap de violette, pétillant de Savoie et menthe fraîche

Kir royal - 15 cl 14.00 €
Champagne, crème de cassis

Bolée de cidre - 20 cl 4.00 €

Coupe de champagne - 15 cl 13.00 €

Coupe de champagne rosé - 15 cl 15.00 €

Verre de Vin - 15 cl 4.00 €

Bouteilles :

Cidre brut ou Cidre doux - 75 cl 15.00 €

Champagne Granotel ou Wranken Brut - 75 cl 75.00 €

Champagne Granotel Rosé - 75 cl 85.00 €



Planche à déguster entre amis ou en solo 7 18.00 €

N'assietà dè tsarcutéri a partagire !!

Assortiments de fromages et de charcuterie de nos montagnes

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs :

1: céréale contenant du gluten (blé, seigle, orge, épautre...), 2: crustacés, 3: œufs, 4: poissons, 5: arachides, 6: sojas, 7: lait, 8: fruits à coque (noisettes, noix de pécan, cajou, coco, pistaches), 9: céleris, 10: moutardes, 11: graines de sésames, 12: anhydride sulfureux et sulfite, 13: lupins, 14: mollusques

Le Bar

Softs

<i>Evian, badoit, san pellegrino - 1 litre</i>	6.00 €
<i>Ferrarelle - 0.75 cl</i>	6.00 €
<i>Evian, badoit, san pellegrino - 50 cl</i>	4.50 €
<i>Perrier, schweppes tonic, schweppes agrumes - 33 cl</i>	4.50 €
<i>Orange ou citron pressé</i>	6.00 €
<i>Jus de fruit granini - 25 cl</i>	4.00 €
<i>Au choix : orange, pomme, fraise, ananas, tomate, pamplemousse, ace</i>	
<i>Orangina - 25 cl</i>	4.50 €
<i>Coca cola, coca zero, fanta, fuzetea, sprite en pression - 30 cl</i>	3.70 €
<i>Sirap à l'eau</i>	2.50 €
<i>Café, décaféiné, noisette</i>	2.50 €
<i>Chocolat chaud</i>	4.00 €
<i>Thé</i>	5.00 €
<i>Au choix : ceylan, darjeeling, earl grey, breakfast, fruits rouges, jasmin</i>	
<i>Infusion</i>	4.00 €
<i>Au choix : verveine, verveine menthe, tilleul, camomille</i>	
<i>Chocolat viennois, cappucino</i>	5.50 €
<i>Double noir, double crème</i>	4.00 €
<i>Vin chaud</i>	6.00 €
<i>Grog</i>	9.50 €
<i>Irish coffee</i>	12.00 €

Alcools

<i>Bière desperados, bière brune - 33 cl</i>	7.00 €
<i>Bière sans alcool - 33 cl</i>	7.00 €
<i>Bière pression - 25 cl</i>	5.00 €
<i>Au choix : Beck's, Leffe, Hoogarden ou Alpic</i>	
<i>Bière pression - 50 cl</i>	9.50 €
<i>Au choix : Beck's, Leffe, Hoogarden ou Alpic</i>	
<i>Américano, spritz - 20 cl</i>	12.00 €
<i>Ricard - 15 cl</i>	3.50 €
<i>Kir cassis, mûre ou pêche - 15 cl</i>	4.50 €
<i>Suze, porto - 15 cl</i>	6.00 €
<i>Martini blanc ou rouge - 5 cl</i>	5.00 €
<i>Campari - 5 cl</i>	6.00 €
<i>Whisky J-B, jameson - 4 cl</i>	8.00 €
<i>Tequila, gin, rhum, vodka - 4 cl</i>	7.00 €
<i>Supplément jus de fruit ou soda</i>	1.50 €



Prix nets



Les Salades

Les salades!

Les Entrées

Les entrées!

<p><i>Salade Fromagère</i> 1.5.7.10 <i>Salade verte, toasts de beaufort, reblochon, et raclette, fondus</i></p>	<p>18.00 €</p>
<p><i>Salade César</i> 1.5.7.10 <i>Salade verte, émincé de poulet grillé, parmesan, croûtons, pignons de pin, sauce César</i></p>	<p>17.00 €</p>
<p><i>Salade des Alpes</i> 1.3.5.7.10 <i>Salade verte, viande de bœuf séché, jambon de Savoie, sucette de reblochon pané, œuf parfait</i></p>	<p>17.00 €</p>
<p><i>Salade Paysanne</i> 1.3.5.7.10 <i>Salade verte, lardons, tomates confites, œuf parfait, croûtons, toast de chèvre chaud</i></p>	<p>15.00 €</p>

<p><i>Escargots farcis - les 12</i> 7.14 - les 6</p>	<p>22.00 € 12.00 €</p>
<p><i>Foie gras de canard maison mi-cuit</i> 1 <i>Avec sa confiture d'oignons</i></p>	<p>15.00 €</p>
<p><i>Velouté de potimarron, dés de tomme et croûtons</i> 1.7</p>	<p>15.00 €</p>
<p><i>Soupe gratinée à l'oignon</i> 1.7</p>	<p>14.00 €</p>



Viandes Maturées d'Exception

La viande grillée y foudra dé bouet !

Variétés des viandes selon élevage :

Normande

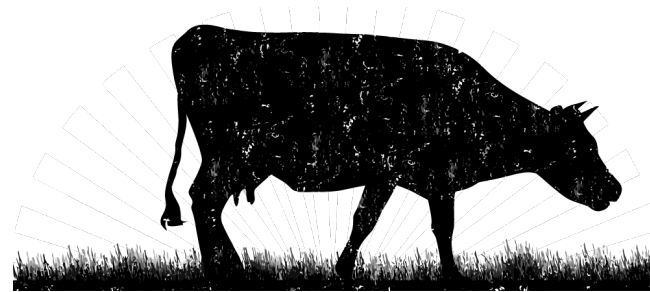
<i>Côte de bœuf env.1kg</i>	<i>80 €</i>
<i>Faux filet 500 g</i>	<i>50 €</i>
<i>Faux filet 250 g</i>	<i>38 €</i>

Or Rouge Limousine

<i>Côte de bœuf env.1.4kg</i>	<i>150 €</i>
<i>Faux filet 500 g</i>	<i>76 €</i>
<i>Faux filet 250 g</i>	<i>62 €</i>

Garnitures au choix :

<i>Gratin de pommes de terre</i>	<i>7</i>
<i>Pommes rustiques</i>	<i>5.7</i>
<i>Brochette de légumes confits</i>	
<i>Crozets à la crème et au beaufort</i>	<i>1.7</i>
<i>Alligot</i>	<i>1.7 (suppl. 5.00 €)</i>



Une collection de tradition Française

*Viandes d'excellences choisies par nos soins : Normande ou Limousine or rouge
Dégustez une viande maigre et subtile, au grain fin et équilibré, découpée dans l'instant puis grillée à la cheminée.
Toutes ces viandes bénéficient d'une maturation de 4 à 18 semaines pour un goût et une tendreté incomparables.*

La Tsèmna ou Lè Kokéla

Filet de boeuf Kouisenà 5.7 47.00 €
Filet de boeuf, foie gras poêlé, sauce aux Morilles

Carré d'agneau grillé et beurre persillé 7 29.00 €

Coquelet rôti dans son jus 29.00 €

Magret de canard et sa sauce au miel - 250 grammes 30.00 €

Garnitures au choix : garniture seule 8.00 €

Gratin de pommes de terre 7

Pommes rustiques 5.7

Brochette de légumes confits

Crozets à la crème et au beaufort 1.7

Aligot ché nous 1.7 supplément 5.00 €

(Ecrasé de pomme de terre à l'Étivaz fondu) et garniture seule 12.00 €

Ou encore Lè Kokéla :

Véritable potée Savoyarde 23.00 €

Pommes de terre, carottes, navets, chou, 1/2 jarret, diots, pormonier, coty

Diots au vin blanc 1.7 23.00 €

Accompagnés de crozets à la crème et au beaufort

Diots : saucisse de porc Pormonier : saucisse aux herbes



Tous nos plats sont cuits dans la cheminée
ou dans le four à bois attenant.

Menu des Croets

Le Menu Enfant De 3 à 10 ans

15.00 €

Boisson :

- Sirop à l'eau ou jus de fruit ou soda

Plat au choix:

- Tartiflette
- Diot et ses crozets à la crème
- Tartine de raclette et salade verte

Dessert:

- 1 Boule de glace au choix
- Tarte aux myrtilles



Les Spécialités Savoyardes



Lè spécialita du paï !

Pour 2 personnes minimum

Prix par personne

Servis avec assortiment de charcuterie, salade verte et pommes en robe des champs:

Raclette des Alpes fumée 7 29.00 €

Raclette de Chèvre 7 29.00 €

Raclette des Alpes 7 27.00 €

Tous ces plats sont servis avec salade verte, pommes rustiques et 4 sauces : bourguignonne, tartare, fromage blanc, provençale :

Pierre chaude Royale aux 6 viandes 1.3.5.7.10 36.00 €
Volaille, bœuf, agneau, canard, porc, veau

Pierre chaude Kouisenà aux 4 viandes 1.3.5.7.10 29.00 €
Volaille, porc, canard, veau

Pierre chaude du Montagnard aux 3 viandes 1.3.5.7.10 26.00 €
Agneau, bœuf, volaille

En Solo

Servis avec salade verte :

Fondue Savoyarde aux cèpes 1.7 29.00 €

Fondue Savoyarde aux trois fromages 1.7 24.00 €
Comté, beaufort et meule de Tarentaise

Fondue Suisse 1.7 24.00 €
Gruyère Suisse, vacherin

Supplément Charcuterie - prix par personne 7.00 €

Servis avec jambon cru et salade verte :

Matouille : fondue à la tomme 7 29.00 €
Et ses pommes grenailles

Tartiflette Kouisenà cuite au Four à Bois 1.7 29.00 €

Prix nets

Les Desserts

<i>Fondue au chocolat</i> 1.3.7 <i>Accompagné d'une variété de fruits et guimauves maison</i>	13.00 €
<i>Café ou thé gourmand</i> 1.3.6.7.8	12.00 €
<i>Mi-cuit chocolat</i> 1.3.7.8 <i>Glace vanille</i>	12.00 €
<i>Crème brûlée flambée au Génépi</i> 3.7	11.00 €
<i>Faiselle à la crème ou au coulis de fruits</i> 7	6.00 €
<i>Tarte Tatin chaude</i> 1.3.6.7.8 <i>Glace vanille</i>	10.00 €
<i>Tarte aux myrtilles</i> 1.3.6.7.8	9.00 €
<i>Ile flottante</i> 3.7	7.00 €

<i>Sorbets arrosés</i> 1.3.6.7.8 <i>2 boules, arrosé d'eau de vie au choix</i>	12.00 €
<i>Glaces ou sorbets</i> 1.3.6.7.8 <i>2 boules au choix</i>	6.00 €

Sur demande chocolat chaud et/ou chantilly

Parfums des Glaces :

Vanille, chocolat, café, menthe-chocolat, fraise, rhum-raisin

Parfums des Sorbets :

Framboise, citron, poire



Nos Digestifs

Spiritueux - 4 cl : 9.00 €
Cognac, armagnac, calvados

Eaux de Vie - 4 cl : 8.00 €
Poire, vieille prune, framboise, mirabelle

Crèmes - 4 cl : 8.00 €
Cassis, mûre, pêche, bailey's,

Alcools de nos montagnes - 4 cl : 7.00 €
Génépi, marc de Savoie

Liqueurs - 4 cl : 7.00 €
Grand-Marnier rouge, chartreuse verte, chartreuse jaune,
cointreau, get 27, get 31

Café de l'Amitié 8.00 €
(Prix par personne - minimum 2 personnes)
Servi dans la Grolle, une spécialité de notre vallée.
A partager entre amis !

