

# BIENVENUE CHEZ NOUS !

Depuis juillet 2007 nous avons plaisir à vous accueillir dans notre restaurant gourmand...

GOURMAND...

...pour une cuisine raffinée dans laquelle le plaisir des yeux précède celui des papilles,

...pour le plaisir de passer un moment convivial dans un cadre feutré.

Tout le cœur que nous mettons dans notre restaurant est à la mesure de la passion qui nous anime pour faire notre métier...

Aussi, nous espérons que vous passerez un agréable moment chez nous.

Vous avez un cadeau à faire ?... Pensez au bon cadeau « Invitation Gourmande » Aux Petits Oignons (valable jusqu'au 28 août 2020).

\* \* \* \* \*

*Tous les plats de nos menus et de notre carte sont élaborés sur place, dans notre cuisine, selon nos recettes et à partir de produits de qualité.*

*Plus que jamais, toutes les mesures sanitaires sont mises en œuvre pour garantir une parfaite hygiène alimentaire.*

**Nous vous informons que compte tenu des frais et des procédures sanitaires supplémentaires engendrés par la crise sanitaire, nous facturons 1,20 € TTC par couvert afin de nous aider à supporter le surcoût nécessaire pour la sécurité de chacun. Nous vous remercions de votre compréhension.**

\* \* \* \* \*

LES MIDIS EN SEMAINE, HORS JOURS FERIES, NOUS VOUS PROPOSONS LA SUGGESTION DU MIDI ET NOS BURGERS GOURMANDS A 16 €, EGALEMENT NOS TROIS SALADES REPAS.

\* \* \* \* \*

L'APRES-MIDI, SERVICE CONTINU AVEC  
PETITE CARTE REDUITE - SALON DE THE - GLACES

\* \* \* \* \*

**Pour les enfants, menu à 16 €**

*Pour les enfants de moins de 11 ans.*

Steak haché façon bouchère  
ou blanc de poulet doré  
ou filet de poisson pané,  
avec pommes frites et légume

\* \* \*

2 boules de glace  
ou brownie au chocolat  
ou Mosaïque de fruits frais

# NOTRE CARTE

## LES PLANCHES APERITIVES, 14 €

Planche de charcuterie (jambon cru, pavé au poivre, jambon blanc truffé, cornichons)

Planche de fromages des deux Savoies

Planche mixte (charcuterie et fromage)

## LES ENTREES

Salade fermière au chèvre frais de la chèvrerie Pierre à Laya, magret de canard séché, et tomates confites 14,50 €

Salade César au blanc de poulet, copeaux de parmesan, croutons, sauce César 13 €

Tartare de thon rouge aux graines de sésame, herbes fraîches et citron vert, son petit gressin et verdurette 14,50 €

Salade savoyarde aux croustillants de fromage et jambon cru 13 €

Terrine de foie gras de canard, confiture d'oignons, pain brioché et quelques feuilles 16,50 €

Assiette gourmande d'antipasti "façon Petits Oignons" 19,50 €  
*Dégustation de nos différentes entrées hormis le foie gras*

## NOS SPECIALITES FROMAGERES

*Accompagnées de charcuterie et d'une salade aux noix*

Tartiflette aux girolles 22 €

Saint-Félicien rôti à la crème de truffe et ses pommes de terre dorées 23 €

## COTE MER

Filet de bar, huile vierge, son risotto et ses petits légumes 25,50 €

Tartare de thon rouge XL, bouquet de jeunes pousses et frites soufflées 24,50 €

## COTE TERRE

Confit de porcelet, sauce aux girolles, pommes dorées et petits légumes	24,50 €
Escalopes de foie gras de canard poêlées, sauce aux griottes, sur un risotto crémeux	29,50 €
Pièce de bœuf extra, sauce aux girolles, pommes frites soufflées et petits légumes	24,50 €
Magret de canard entier rôti, sauce aux griottes, pommes frites soufflées et légumes du moment	24,50 €
Assiette gourmande végétarienne : galette de céréales Maison et sa déclinaison de petits légumes	21 €

## LES FROMAGES, 9€

Chèvre frais de la chèvrerie Pierre à Laya, huile vierge aux fines herbes

Trio de fromages et son bouquet de jeunes pousses

## LES DESSERTS, 9€

*Afin d'éviter une trop longue attente,  
nous vous conseillons de le commander en début de repas.*

Vacherin glacé Maison revisité - framboise abricot et son coulis de fruits  
- Ou vanille chocolat et sa sauce chocolat

Mosaïque de fruits frais de saison finement coupés parfumée à la menthe

Tarte aux myrtilles sur une crème amandine, sorbet framboise et Chantilly

Macaron au cœur fondant caramel beurre salé, glace vanille intense

Coulant tiède au chocolat, crème anglaise et Chantilly, servi avec la glace de votre choix : vanille, noix de coco, menthe-chocolat, mandarine, framboise, ou poire

Le café ou le thé gourmand (accompagné de 4 petites douceurs)

La coupe de Champagne Gourmande (Coupe accompagnée de 4 petites douceurs ; sup. de 6 €)

Le Irish Gourmand (Irish coffee accompagné de 4 petites douceurs ; sup. de 6 €)

## LES COUPES DE GLACES, 9 €

*Toutes nos coupes sans alcool sont servies avec Chantilly*

### LIEGEOIS

Café pur Arabica OU chocolat noir et vanille intense

### FRAMBOISE VELOURS

Douceur de framboise et noix de coco, coulis de fruits rouges

### SO BRITISH

Menthe fraîcheur chocolat et chocolat noir

### COUPE DES ILES

Citron vert, mandarine du sud, fruit de la passion et coulis

### DOUCEUR DU VERGER

Poire du verger, chocolat noir et sauce chocolat

### DESIR EXOTIQUE

Noix de coco et fruit de la passion, coulis

### FRUITISSIMA

Poire du verger, abricot du soleil, mandarine du sud et coulis

### SOUVENIR DE BRETAGNE

Caramel beurre salé, vanille intense, chocolat et sauce chocolat

### AMERICA

Vanille, noix de coco, chocolat, morceaux de spéculos et d'amandes caramélisées, sauce caramel

## LES COUPES ALCOOLISEES (sup. de 1,50 €)

### IRISH

Glace café pur arabica, vanille intense, Chantilly et alcool Whisky

### COLONEL

Citron vert et alcool Vodka

### ROYALE : POIRE OU FRAMBOISE

Sorbet poire ou framboise et eau de vie de Poire ou de Framboise

### COUPE A.P.O.

Mandarine du sud, chocolat noir, Chantilly et alcool Cointreau

### CARAMELO

Caramel beurre salé, noix de coco, Chantilly et alcool Baileys

## LES COCKTAILS CHAUDS, 9,50 €

Irish coffee (Whisky, café, crème fouettée)

Marnissimo (Grand Marnier, café, crème fouettée)

French coffee (Cognac, café, crème fouettée)

Cuban coffee (Rhum brun, café, crème fouettée)