

Nos Entrées

Mesclun aux Chèvres Chauds (tomate cerises, lard, miel)	13.00 €
Eventail de Charcuterie maison	12.50 €
Terrine maison	12.00 €
Salade Savoyarde (mesclun, croûtons, fromage,tomate cerises, lard, noix ,oeuf)	14.00 €
Salade de Saison (mesclun, tomate cerises, saucée)	6.00 €
Mesclun et Foie Gras de Canard poêlé au caramel d'épices avec ses toast	18.00 €

Nos entrées chaudes

Soupe à L'oignon	10.00 €
Soupe de Potiron	10.00 €
Crêpe Savoyarde (jambon, champignons, fromage)	13.00€
Escargots en persillade	12.00€

Prix nets - Boissons non comprises

Nos Poissons simplement sauce

Meunière

Sole accompagné de son riz 3couleurs	24.00 €
Truite accompagné de son riz 3couleurs	19.00 €

Nos Viandes

Entrecôte de boeuf Charolais aux cèpes avec son gratin Savoyard	22.00 €
Tartare de boeuf avec ses frites maison	18.00€
Tartare de boeuf et son Saint-marcellin chaud	22.50€
Black Burger avec ses frites maison (steak,Saint-marcellin,copa,salade,tomate,oignon)	19.50€
Carré d'Agneau au Beaufort et son gratin	23.00€
Cote de Veau savoyade et son gratin	26.00€
Magret de Canard au Miel et son gratin	23.00€

Toutes nos viandes sont d'origine Française par exception d'origine Européenne.

Prix nets - Boissons non comprises

Nos spécialités Savoyardes

(Servies à partir de 2 personnes)

(prix indiqués pour 1 personne)

Fondue Forestière (champignons ,éventail de charcuterie, salade verte)	24.00€
Fondue aux Cèpes (cèpes, salade verte, éventail de charcuterie)	22.00€
Fondue Savoyarde (salade verte, éventail de charcuterie)	20.00€
Raclette (fromage, éventail de charcuterie ,P de T en robe des champs)	23.00€
Raclette de viande séchée des Alpes (fromage, charcuterie, viande séchée des Alpes et P de Terre)	25.00€
Tartiflette (P de T, reblochon, oignons, lardons, salade verte)	19.50€
Croziflette (Crozets, reblochon, oignons, jambon cru, salade verte)	20.00€

Prix nets - Boissons non comprises

Nos spécialités Savoyardes

sur Réservation

- **Diots au vin Blanc**, accompagnés de pommes de terre à l'eau et salade verte **20.50 €**
- **Farcement** (Gâteau de pommes de terre accompagné de charcuteries cuites) **20.00 €**
- **Brazerade** (bœuf, pommes de terre en robe des champs, riz, sauces) **24.00 €**
- **Brazerade Royale** **25.00 €**
(bœuf, veau, volaille, pommes de terre en robe des champs, riz, sauces)
- **Brazerade Impériale** **27.00 €**
(bœuf, pommes de terre en robe des champ,sauce,riz et un reblochon à fondre à la fin)

Nos spécialités Savoyardes sur Réservation sont servies à partir de 2 personnes,
prix indiqués pour 1 personne.

Prix nets - Boissons non comprises

Notre sélection de pâtisseries

maison

Tarte Tatin glace vanille 8.00 €

Tarte aux myrtilles 8.00 €

Crème brûlée 8.00 €

Tarte Abricot 8.00 €

Faisselle à la crème 7.00 €

Les fromages de Savoie 7.00 €

Prix nets - Boissons non comprises

Nos coupes glacées

Deux parfums au choix	4.00 €
Trois parfums au choix	6.00 €
Deux parfums au choix chantilly	5.00 €
Trois parfums au choix chantilly	7.00 €
Coupe Datcha (vanille,caramel,caramel liquide,Chantilly)	7.60 €
Blanche Neige (vanille,chocolat,chocolat chaud,Chantilly)	7.60 €
Poire Belle Hélène (vanille,poire,chocolat chaud,Chantilly)	7.60 €
Pêche Melba (vanille,pêche,coulis de framboises,Chantilly)	7.60 €
FramboiseMelba (vanille,framboise,framboises,Chantilly)	7.60 €
Myrtille Melba (vanille,myrtille,myrtille au sirop,Chantilly)	7.60 €
Colonel (sorbet citron,vodka)	9,50 €

Prix nets - Boissons non comprises

Nos crêpes

Au sucre	3.00 €
Au Grand –Marnie	5.00 €
Au Marc de Savoie	5.00 €
Au miel	4.70 €
A la confiture du jour	4.70 €
Au citron	4.70 €
Au chocolat ou nutella	4.70 €
Au chocolat banane ou poire	7.00 €
Framboise	6.70 €
Myrtille	6.70 €
Crepe de “La Datcha”	12.60 €
<small>(Banane, glace vanille, Chantilly, beurre caramélisé ,flambé)</small>	
Crepe de la Nonne	12.60 €
<small>(pomme cuite dans du beurre caramélisé, flambée au calvados)</small>	

Prix nets - Boissons non comprises

Menu du Terroir à 30.00 €

Eventail de Charcuteries

Ou

Mesclin aux Chèvres Chauds

Carré d'Agneau au Beaufort

Accompagné de son gratin

Ou

Entrecôte de Boeuf Charolais aux cèpes

Accompagné de son gratin

Fromages

Ou

Notre sélection de pâtisseries maison

Prix nets - Boissons non comprises

Menu Gourmet 39.00 €

**Mesclun et Foie Gras de Canard poêlé au caramel
d'épices
avec ses toast**

Filet de Sole, sauce moutarde à l'ancienne

Magret de Canard au Miel et son gratin

Pâtisserie maison

Prix nets - Boissons non comprises

Restaurant La Datcha Au Plan

04.79.89.08.62

**Vous Propose les plats Savoyards à emporter sur Réservation
à partir de 2 personnes (prix indiqués pour 1 personne.)**

-15% sur les prix de la carte

Diots au vin Blanc,accompagnés de p de t à l'eau et salade verte	17.50 €
Farcement (Gâteau de P de T,accompagné de charcuteries cuites)	17.00€
Brazerade Royale (bœuf, veau, volaille, pommes de terre en robe des champs riz, sauces)	21.50€
Brazerade Impériale (bœuf, pommes de terre en robe des champs, sauces, riz et un reblochon à fondre à la fin)	23.00 €
Brazerade (bœuf,pommes de Terre en robe des champs,riz,sauces)	20.50€
Fondue Forestière (champignons, éventail de charcuteries, salade verte)	20.50€
Fondue aux Cèpes(cèpes, salade verte,éventail de charcuteries)	19.00€
Fondue Savoyarde,(salade verte,éventail de charcuteries)	17.00 €
Raclette (fromage, éventail de charcuteries,P de T en robe des champs,condiments)	19.50 €
Raclette de viande séchée des Alpes (fromage, viande séchée des Alpes P de T en robe des champs,condiments)	22.00 €
Tartiflette (P de T, reblochon,oignons,lardons,salade verte)	16.50 €
Croziflette (Crozets, reblochon, oignons, jambon cru)	17.00 €