

L'AUBERGE D'ANTHY

ICI
ON BOIT
ON MANGE
ON DORT...



0450703500 *Anthy village* auberge-anthy.com

POUR VOUS EN VENTE À EMPORTER

PLATS CUISINÉS 10,50€

Du mardi au samedi :

Légumes et Crème végétale au Curry
Tagliatelles aux Légumes
Plats emblématiques de Bistro chaque jour

en garniture : Légumes, Pommes vapeur, Riz ou Pâtes

POUR L'APÉRITIF

Assiette de Charcuteries 8,00€
Foie Gras à la coupe 15,00€ les 100g
Brandade de Féra 5,00€ les 100g

Fromage Râpé à Fondue «Moitié Moitié» 13,60€

PIZZAS POUR LE SOIR *avec pré-commande*

POUR LE DESSERT

*carte des desserts du jour à nous demander :
Baba au rhum, Salade de Fruits, Moelleux au Chocolat*

*Nos plats peuvent contenir des allergènes,
un registre est à votre disposition sur simple demande*

le Menu du Jour en semaine

menu où l'on choisit entre une Terrine ou une Salade,
suivi d'un Plat cuisiné ou de Tagliatelles aux Légumes
en terminant par un Fromage Blanc ou un Dessert

20,00€

Restaurant ouvert du mardi midi au dimanche midi

13 chambres d'Hôtel * ouvertes tous les jours**

Salle de Séminaire équipée, à l'étage capacité 40 places

Soirées Jazz à l'année

Café Concert à l'automne et au printemps

le Déjeuner du Dimanche

menu où l'on choisit entre trois Entrées,
puis entre une Viande une Volaille ou un Poisson du Lac
en terminant sur la Grande Table des Desserts

37,00€

*mais servi à notre Table pour votre plaisir
toute la Cuisine que vous aimez sur commande*



POUR VOUS DANS NOTRE MAISON

Nos Classiques

| | |
|---|--------|
| L'Assiette d'Automne | 9,80€ |
| Les Herbes en Vinaigrette | 7,50€ |
| La Terrine de Chasse | 12,50€ |
| Les Charcuteries, Jambon fumé, Saucisson, Lard... | 13,20€ |
| Le Foie Gras frais de Canard cuit en terrine | 18,80€ |

| | |
|---|--------|
| La ronde de Légumes et la Crème végétale au Curry | 15,60€ |
| Le dos de Pintade juste rôti | 18,50€ |
| Le Bœuf poêlé et l'os à Moelle | 28,80€ |
| ou aux Champignons | 30,80€ |
| Le plateau de Fromages affinés « Boujon » | 9,00€ |

| | |
|--|--------|
| La fondue (servie uniquement au Bistrot) | 17,00€ |
|--|--------|

Notre Léman

Poissons frais en provenance exclusive du Léman.
La prise de la Perche est autorisée toute l'année sauf en Mai.
Pour Truite, Féra et Omble autorisation de Janvier à Octobre.

| | |
|---|-----------------|
| Le filet de Féra à la Meunière ou à la Vapeur | 20,80€ |
| Le filet de Féra à la Crème et Vin Jaune du Jura | 26,80€ |
| Notre assiette de filets de Perche | 29,00€ |
| L'Omble Chevalier servi entier | 11,00€ les 100g |
| selon la Pêche, des Écrevisses, de la Truite, des Lotes, du Brochet et des Boyas | |

La Féra en croûte de Feuilletage sur commande 29,00€ /pers

Nos Suggestions à l'Ardoise

Nos jeunes clients

Un coloriage pour patienter, une entrée,
une viande ou un poisson et une glace 14,50€

Nos Desserts à la Carte

Nos plats peuvent contenir des allergènes, un registre est à votre disposition sur simple demande