

Menu Soirée étape Servi le soir du Lundi 5 au Jeudi 8 décembre

Menu à 18€

Entrée + plat
+ dessert



ENTREES

Oeufs Mayonnaise

(Oeufs plein air de la ferme de Emeline savoie, Salade, Champignons frais, Emmental)

Assiette de charcuterie (Terrine l'ail des ours du cayon et Rosette)

Salade de Sardines et Truite fumée

Quiche Lorraine Maison

PLATS

Diots *sans sel nitrité* au rosé

Tartiflette Ou Choucroute Garnie

Omelette à l'emmental et ciboulette

(4 œufs plein air de la ferme de Emeline savoie)

Burger viande Charolaise (150grs) à la raclette

Filet de Truite (pisciculture Murgat 38 Beaufort) sauce poisson Maison

Entrecôte Française (*frais*) sauce poivre Maison ou

Béarnaise

Accompagnements

Tagliatelles Ou Légumes Ou Frites Fraîches



Plats à la carte

Poisson 13 €

Ou

Poulet 13 €

Ou

Omelette 13€

Ou

Burger 14 €

Ou

Entrecôte 15€

DESSERTS

Mousse au chocolat Ou Île flottante

Dame Blanche (Glace vanille, Chocolat chaud, chantilly)

Faisselle de l'Étrez 200grs (Purée fruits rouges, Miel ou Crème)

Crème Brûlée





Diots Salaisons du Cayon
73000 Chambéry

<https://www.salaisonsducayon.com/>



Oeufs plein Air
La Fermette d'Emeline
73220 Aiguebelles
<https://lafermettedemeline.fr/>



Frisettes Savoisiennes
Pâte Alpina Savoie
73000 Chambéry
<https://www.alpina-savoie.com/fr>



Filet de Truite
Pisciculture Murgat
38270 Beaufort
<https://www.charlesmurgat.com/>



Faisselle de l'ETREZ
Coopérative Laitière D'ETREZ
01340 ETREZ

<https://www.laiterieetrezfoissiat.com/>



BRIT HOTEL





- La carte du bar -




Apéritifs



Kir Vin blanc*	12 cl - 2,50 €
Ricard* ou pastis*	2 cl - 2,50 €
Martini Rouge* / Blanc*	5 cl - 3,00 €
Porto rouge*	5 cl - 3,00 €
Vodka* / Gin*	5 cl - 5,00 €
Clan Campbell*	4 cl - 5,00 €
Jack daniel's*	4 cl - 6,00 €

Les vins




 Roussette de savoie Blanc* A.O.P. Domaine Adrien Veyron	37,5 cl - 9,00 €
Les Abymes de savoie Blanc* A.V.S.C. Domaine Caillet	75 cl - 14,00 €
Côtes de provence Rosé* A.O.P.	50 cl - 9,00 €
 Savoie Rosé* A.O.P. Domaine Adrien Veyron	75 cl - 16,00 € 37,5 cl - 9,00 €
Côtes du Rhône appellation CAIRANNE* A.C.C. Domaine de Galuval	75 cl - 18,00 €
 Pétillant de savoie* Domaine Adrien Veyron	75 cl - 21,00 €

Vin au pichet 25 cl – 50 cl

Blanc Chardonnay IGP Cévennes*	4,00 € - 8,00 €
IGP Var Rosé* Domaine des Grandes Aubréguières	4,00 € - 8,00 €
Côtes du Rhône Rouge village* A.O.P. Vignerons Roaix-Séguret	4,00 € - 8,00 €

Digestifs



Get 27-31*	4 cl - 5,00 €
Cognac*, Armagnac*,	4 cl - 5,00 €
 Liqueur de Génépi*	4 cl - 5,00 €
Marc de savoie *	4 cl - 5,00 €

* l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Prix net Service Compris

Nos Bières pression



Pression – Budweiser *	25 cl - 3,00 €	50 cl – 6,00€
Sirop Routin Chambéry supplément - 0,20€		
Pression – Leffe *	25 cl - 3,50 €	50 cl - 7,00€
Panaché - Budweiser* + Limonade	25 cl - 3,50 €	
Monaco* (Bière limonade sirop grenadine)	25 cl - 3,50 €	
Picon- Budweiser* + picon*	25 cl - 3,50 €	
Desperados *	Btelle 33 cl - 3,50 €	
Bière du Mont Blanc * (Blanche)	Btelle 33 cl - 4,50 €	

Boissons sans alcool



Vittel	1 litre - 3,90 €
San Pellegrino	50 cl - 2,80 €
Perrier	33 cl - 2,90 €
Coca Cola - Coca zéro	33 cl - 2,90 €
Orangina	25 cl - 2,90 €
Ice tea	25 cl - 2,90 €
Schweppes tonic	25 cl - 2,90 €
Jus de fruits (Abricot, Orange, Pomme, Ananas)	25 cl - 2,60 €
Limonade	25 cl - 2,30 €
Diabolo	25 cl - 2,60 €
Vittel Sirop (sirop Routin Chambéry)	25 cl - 1,90 €

Boissons chaudes



Café et Infusions By Folliet de chambéry	
Expresso – Décaféiné	7 cl - 1,50 €
Café crème noisette	7 cl - 1,70 €
Thé / Infusion	15 cl - 2,50 €
Cappuccino	14 cl - 3,20 €
Double expresso	14 cl - 3,40 €
Grand café crème	14 cl - 3,40 €
Chocolat	15 cl - 3,10 €

ORIGINE DE NOS VIANDES :

BOEUF

	Entrecôte	Bourguignon	Blanquette de veau	Rôti de veau	Steak haché
Pays d'élevage	France	France	France / Hollande	France	France
Pays d'abattage	France	France	France / Hollande	France	France

PORC

	Mignon	Rôti	Andouillette		
Pays d'élevage	France / Espagne	France	France		
Pays d'abattage	France / Espagne	France	France		

VOLAILLE

	Poulet	Canard	Pintade	Confit de canard	
Pays d'élevage	France	France	France	France	
Pays d'abattage	France	France	France	France	

OVIN

Pays d'élevage					
Pays d'abattage					