



Présente depuis toujours dans nos recettes, **la Sauce**, qu'elle se décline en accompagnement ou bien en élément à part entière, permet de **créer l'identité d'un plat** et de sublimer les saveurs de nos assiettes.

Dans cet esprit, nous avons élaboré avec nos chefs, des recettes gourmandes sublimant les sauces.

La Maison de la Sauce autrement
Savourez l'expérience !

Vente à
emporter

Bon
cadeau

Traiteur

Chacun de nos plats est soigneusement conçu sur place en utilisant des ingrédients frais et de saison.

ENTRÉES ou A PARTAGER

Soupe de Poisson Maison

Rouille & croutons

14.00€

Petits Farçis Niçois

Mélange de jeunes pousses

entrée 15.00€

plat 20.00€

Oeuf Meurette en Cocotte

Sauce vin rouge, lardons & oignons

17.00€

Moules Farcies

Au beurre d'escargot

x12 18.00€

Escargots de Bourgogne

x6 10.00€ x12 19.00€

Foie gras de canard Maison

Toasts Grillés et ronde de condiments

25.00€

MENU ENFANT 14.00€

Sirop ou Jus de fruits

+

Pennes à la bolognaise
ou Nuggets de poulet, frites

+

Glace au choix (1boule)

FORMULE DU MIDI

UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE ET HORS JOURS FÉRIÉS

Plat du jour + 4€

Entrée du jour + Plat du jour **ou** Plat du jour + Dessert à la carte

et Café offert

Prix nets - Taxes et Service inclus

Liste des informations concernant les allergènes consultable auprès du personnel

SAVEURS MONTAGNARDES

Tartiflette maison	20.00€	Fondue Bourguignonne (min 2pers)	30.00€
Fondue Savoyarde (min 2pers)	27,00€	Vin rouge et épices ou Huile	
(Comté, Emmental, Beaufort)		Viande de Boeuf (200g / pers)	
Accompagnée de pain, charcuterie et salade		Accompagnée de frites et salade	
Supplément pommes de terre sautées	3.00€	Supplément Viande 100g / pers	5.00€
Version aux Cèpes	5.00€		

SUR RÉSERVATION

de 2 à 10 personnes
24h à 48h à l'avance

Marmite du pêcheur	Gigot d'Agneau
Turbot	Dinde farcie
St Pierre Atlantique	Poulet fermier label rouge
Poisson entier crouste de sel	Côte de Boeuf
Homard & Langouste	Roti de Boeuf
Plateau de fruits de mer	

PATES ET RISOTTOS

Pennes à la bolognaise	17.00€
Spaghettis à la carbonara	19.00€
Risotto aux Asperges & Parmesan	22.00€
Risotto forestier	26.00€

DU CÔTÉ DE LA CRIÉE

CHAQUE PLAT EST PROPOSÉ AVEC **UNE GARNITURE** ET **UNE SAUCE** AU CHOIX

Moules Marinières

22.00€

Ou au choix : Poulette, au Curry, au Chorizo ou Bordelaise

Dos de cabillaud, Lait de coco, gingembre et citron vert

24.00€

Ou au choix : Aioli provençal, Poivron doux et chorizo ou Grenobloise

Filet de daurade royale de Méditerranée, Citron aneth

27.00€

Ou au choix : Champagne, Fenouil & vin blanc, Salsa ou Orange gingembre

Sole "Belle Meunière"

41.00€

Ou au choix : Citron aneth, Grenobloise ou Orange gingembre

Garniture au choix : Tombée de Poireaux à la Crème / Légumes frais du moment / Risotto / Frites
Gratin Dauphinois / Pommes de terre sautées à l'ail / Garniture du jour

Extra garniture 5€

LES PIÈCES DU BOUCHER

CHAQUE PLAT EST PROPOSÉ AVEC **UNE GARNITURE** ET **UNE SAUCE** AU CHOIX

Poêlée de rognons de veau, graines de Moutarde 23.00€

Ou au choix : Normande, Poivre ou Madère

Suprême de volaille Fermière, sauce Gorgonzola 25.00€

Ou au choix : Poivron doux et chorizo, Normande ou Provençale

Magret de Canard Rôti, sauce Fruits rouges 30.00€

Ou au choix : Yakitori ou Miel

Souris d'Agneau Confite aux 4 épices 34.00€

Filet de bœuf "Chateaubriand" (350g), sauce Salsa 41.00€

Ou au choix : Gorgonzola, Marchand de vin, Poivre vert ou Bearnaise

Garniture au choix : Tombée de Poireaux à la Crème / Légumes frais du moment / Risotto / Frites

Gratin Dauphinois / Pommes de terre sautées à l'ail / Garniture du jour

Extra garniture 5€

Les garnitures sont proposées uniquement en accompagnement d'un plat

MENU GOURMET

40,00 €

Risotto crémeux

ou

Moules farcies

Suprême de volaille, sauce Provençale,
Tombée de poireaux

ou

Moules marinières,
Frites maison

Dessert à l'ardoise

MENU PRESTIGE

45,00 €

Petits farcis niçois

ou

Oeuf Meurette en Cocotte

Marmite du pêcheur

ou

Magret de Canard Rôti, sauce Fruits rouges,
Gratin dauphinois

Dessert à l'ardoise

Prix nets - Taxes et Service inclus

Liste des informations concernant les allergènes consultable auprès du personnel