



JB

BRASSERIE - RESTAURANT
Jeanne Barret

SERVICE AU RESTAURANT :
12H - 13H30 / 19H - 20H30

 Carte entièrement faite-maison



ENTRE'POTES

Planche de Gaëtan - Charcuterie de pays

Jambon fumé, jambon cuit, saucissons, copa

JB
BRASSERIE - RESTAURANT
Jeanne Barret

SERVICE EN CHAMBRE :
11H30 - 13H30 / 18H30 - 21H30



Planche d'Olivier - Fromage de pays

Reblochon, abondance, bleu de gex

Planche de Mamie - Mix charcut'fromton

Jambon fumé, saucissons, reblochon, abondance

Planche de Léonie - A la mer

Saumon fumé, rillette de hareng, accras



ENTRÉES

Rosbif de bœuf, moutarde aux herbes

19 €

Salade savoyarde tiède

Pomme de terres, diots, jambon fumé, oignon, tome de Savoie

19 €

Salade caesar en brioche

Au poulet fermier ou saumon fumé

21 €

Pâté en croûte

De la ferme du Porc de A à Z (74)

21 €

Velouté de légume de Grande Mamie

Croûtons et fromage

16 €

PLATS

Diot de Savoie *

24 €

Cuisse de canard du Périgord confite *

25 €

Cabillaud en beignet *

24 €

Entrecôte & sauce à l'échalote *

26 €

Gratiné de crozets aux légumes de saison

23 €

* Choix de garniture

Gratin de crozets, polenta, gratin de légumes, frites

SNACK'HOUSE

Croque-Monsieur de Mamie classique

26.50 €

Croque-Madame de Laurène classique

28.50 €

Original'Burger

26.50 €

Savoie'Burger

28.50 €

Formules DE PAPI

Humm j'fais attention à ma ligne

Entrée / Plat **ou** Plat / Dessert

36.50 €

Y-a pas de raison, c'est les vacances

Entrée / Plat / Dessert

42.50 €

En chambre

7 €

Toute la carte sauf les spécialités. Par pers.



DESSERTS

Variations de trois glaces et/ou sorbets

13 €

Gratin de fruits du moment (15 minutes min)

14 €

Moelleux au chocolat (15 minutes min)

15 €

Clafoutis aux myrtilles sauvages

14 €

Fromage blanc à la confiture de myrtilles

12 €

Corbeille de fruits frais

14 €



Diot ou filet de poisson

Purée ou pâtes (pas de légumes, c'est les vacances !)

Glace vanille ou compote de fruits

PROPOSITION DE LAURÈNE - 15 €

jusqu'à 6 ans.

