



JB

BRASSERIE - RESTAURANT
Jeanne Barret

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

 Carte entièrement faite-maison



BRASSERIE - RESTAURANT
Jeanne Barret

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



ENTRE'POTES

Planche de Gaëtan - Charcuterie de pays 16 €
Jambon fumé, jambon cuit, saucissons, copa

Planche d'Olivier - Fromage de pays 16 €
Reblochon, abondance, bleu de gex

Planche de Mamie - Mix charcut'fromton 16 €
Jambon fumé, saucissons, reblochon, abondance

Planche de Léonie - A la mer 19 €
Saumon fumé, rilette de hareng, accras



ENTRÉES

Rosbif de bœuf, moutarde aux herbes 15 €

Salade savoyarde tiède 14 €
Pomme de terres, diots, jambon fumé, oignon, tome de Savoie

Salade caesar en brioche 14 €
Au poulet fermier ou saumon fumé

Pâté de tête de cochon 16 €
Pain bio de Pascal et Marie à Sixt

Velouté de légume de Grande Mamie 11 €
Croûtons et fromage



PLATS

Diot de Savoie 18 €

Cuisse de canard du Périgord confite 19 €

Eglefin en beignet 17 €

Entrecôte & sauce à l'échalote 19 €

Choix de garniture
Gratin de crozets, polenta, gratin de légumes, frites



SNACK'HOUSE

Croque-Monsieur de Mamie classique 19 €

Croque-Madame de Laurène classique 21 €

Original'Burger 19 €

Savoie'Burger 21 €



Spécialités RECETTE ORIGINALE

Fondue savoyarde

OU Gruyère, beaufort et fribourgeois, vin blanc et liée au kirsh

Reblochonade

OU La raclette mais au reblochon

Tartiflette

+ Gratin de pomme de terres, reblochon, lardons, oignons et crème

Dessert au choix

FORMULE SPÉCIALITÉ AVEC DESSERT - 25 €



DESSERTS

Variations de trois glaces et/ou sorbets 9 €

Gratin de fruits du moment (15 minutes min) 10 €

Moelleux au chocolat (15 minutes min) 11 €

Clafoutis aux myrtilles sauvages 11 €

Fromage blanc à la confiture de myrtilles 9 €

Corbeille de fruits frais 11 €

Formules DE PAPI

Humm j'fais attention à ma ligne 26 €
Entrée / Plat ou Plat / Dessert

Y-a pas de raison, c'est les vacances 34 €
Entrée / Plat / Dessert

En chambre 5 €
Toute la carte sauf les spécialités