

LES TERRASSES du Cuchet



Entrées

SOUPE À L'OIGNON	14,00€
Toasts grillés et fromage râpé	
FOIE GRAS MAISON	22,00€
Chutney d'oignons, toasts grillés	
GRAVELAX DE SAUMON	15,00€
Pommes de terre grenailles, oeufs de tobiko espuma d'aneth	
PLANCHE MIXTE	23,00€
Jambon cru, saucisson, boeuf séché, coppa, beaufort, tomme et reblochon de Savoie	
SALADE PERIGOURDINE	
Salade, tomates, pignons de pin, foie gras maison, gésiers confits, magret de canard, croutons	
PETITE: 15,00€	
GRANDE: 21,00€	
SALADE FROMAGÈRE	
Salade, tomates, pignons de pin, dés de beaufort, croustillant de chèvre, toasts d'haloumi, speck	
PETITE: 14,00€	
GRANDE: 20,00€	



Fondue Suisse

Fondue aux deux fromages: Gruyère Suisse & Vacherin Fribourgeois - 2 personnes minimum

NATURE - 200G	26,00€ / PERS
CÉPES - 200G	29,00€ / PERS
TRUFFES -200G	32,00€ / PERS
NATURE - 300G	37,00€ / PERS
CÉPES- 300G	42,00€ / PERS
TRUFFES - 300G	45,00€ / PERS

Fondue Savoyarde

Fondue aux trois fromages: Comté, Beaufort et Emmental - 2 personnes minimum

NATURE - 200G	24,00€ / PERS
CÉPES - 200G	27,00€ / PERS
TRUFFES -200G	30,00€ / PERS
NATURE - 300G	34,00€ / PERS
CÉPES - 300G	39,00€ / PERS
TRUFFES -300G	43,00€ / PERS



Plats

FILET DE BAR RÔTI AU ROMARIN	28,00€
Risotto d'épeautre, asperges et espuma à l'aneth	
CÔTE DE BOEUF	39,00€
Frites maison - sauce aux cèpes ou au poivre	
POT AU FEU DE MA GRAND-MÈRE	33,00€
Paleron, poitrine fumée, carottes, pommes de terre poireaux, navets	
Avec son os à moelle	SUPP 3,5€
SUPRÈME DE VOLAILLE, CRÈME DE REBLOCHON	
Gratin dauphinois, tomates confites	28,00€
JOUE DE COCHON CONFITE	26,00€
Carottes, miel et thym - Gratin dauphinois	
RISOTTO AUX TRUFFES	27,00€
RISOTTO AUX CÈPES	24,00€
TARTIFLETTE DE NOS MONTAGNES	25,00€
Pommes de terre, lardons, oignons, reblochon	
BOITE CHAUDE	26,00€
Fromage des Clarines, pommes de terre mitrailles vapeur, charcuterie et salade verte	

Perrade

Pierre chaude de viande (300 gr / pers), accompagnée de légumes à griller, frites maison & sauces - 2 personnes minimum
UNIQUEMENT A L'INTERIEUR

BOEUF / VOLAILLE	27,00€ / PERS
BOEUF	29,00€ / PERS
VOLAILLE	25,00€ / PERS
SUPP. BOEUF (100G)	11,00€ / PERS
SUPP. VOLAILLE (100G)	9,00€ / PERS

Accompagnements

Salade croquante	5,00€
Pommes de terre vapeur	5,00€
Planche de jambon cru	8,00€
Planche de viande séchée	10,00€
Frites maison	6,00€

LES TERRASSES du Cuchet



Menu Déjeuner

Menu hors week-end et jours fériés

PLAT DU JOUR
OU

ESCALOPE DE VOLAILLE, SAUCE
FORESTIÈRE OU POIVRE
FRITES MAISON

PAS DE CHANGEMENT DE GARNITURE

+

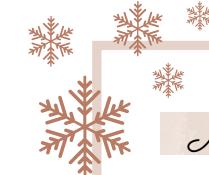
MOUSSE AU CHOCOLAT
OU
PANACOTTA FRUITS ROUGES

Plat du jour: 18,00€

Formule plat / dessert: 22,00€

Desserts

MOELLEUX AU CHOCOLAT	11,00€
Boule de glace vanille	
CRUMBLE	9,50€
Pommes, poires, fruits rouges et boule de vanille	
TARTELETTE AUX FRAMBOISES	10,00€
NOUGAT GLACÉ DU CHEF	9,00€
Noisettes, pistaches, amandes, coulis de fruits rouges	
CLAFOUTIS AUX MYRTILLES	10,50€
ASSIETTE DE FROMAGES	9,50€
Reblochon, tomme, beaufort	



Menu Enfant

15,00€

FISH'N CHIPS
OU
ESCALOPE DE POULET PANÉ -
FRITES
+
GLACE FANTAISIE
+
VERRE DE SIROP

Menu réservé aux enfants de - 12 ans

Les coupes glacées

9,50€

DAME BLANCHE

Glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly maison

CHOCOLAT LIÉGEOIS

Glace chocolat, chocolat chaud maison, chantilly maison

CAFÉ LIÉGEOIS

Glace café, coulis de café, chantilly maison

TUTTI FRUTTI

Sorbets citron, passion, framboise, coulis de framboise
et chantilly maison

UNE BOULE 3,00€

DEUX BOULES 5,50€

SUPP CHANTILLY 0,50€

SUPP CHOCOLAT 1,00€



Glaces: Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Coco
Sorbets: Citron, Passion, Framboise



Gluten



Poisson



Lactose



Oeufs



Soja

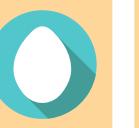


Moutarde



Sulfite

Soupe à l'oignon	x		x				
Gravelax		x					
Sal. Périgourdi ne	x					x	x
Salade fromagère	x		x			x	x
Filet de Bar		x	espuma				
Suprême de volaille			crème reblochon				
Risotto			x				
Tartiflette			x				
Boîte chaude			x				
Fondue			x				x
Fish and chips	x	x					
Escalope de poulet pané	x						
Moëlleux au chocolat	x		x	x	x		
Crumble	x		x				
Tartelette framboise	x		x	x			

							
	Gluten	Poisson	Lactose	Oeufs	Soja	Moutarde	Sulfite
Nougat glacé			x	x			
Clafoutis myrtilles	x		x	x			
Ass. fromages			x				
Dame Blanche			x			x	
Chocolat liégeois			x			x	
Mousse au chocolat			x	x		x	
Panacotta fruits rouges			x				

Dans ce tableau, ne sont affichés que les plats comportant des allergènes.

Les autres allergènes ne sont pas présents dans nos plats: crustacés, arachide, céleri, sésame, lupins, mollusques