

# LES TERRASSES du Cuchet



## Entrées

SOUPE À L'OIGNON Toasts grillés et fromage râpé	14,00€
FOIE GRAS MAISON Chutney d'oignons, toasts grillés	22,00€
GRAVELAX DE SAUMON Pommes de terre grenailles, oeufs de tobiko espuma d'aneth	15,00€
PLANCHE MIXTE Jambon cru, saucisson, boeuf séché, coppa, beaufort, tomme et reblochon de Savoie	23,00€
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'halloumi, 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 Risotto d'épeautre, asperges et espuma à l'aneth	28,00€
CÔTE DE BOEUF Frites maison - sauce aux cèpes ou au poivre	39,00€
POT AU FEU DE MA GRAND-MÈRE Paleron, poitrine fumée, carottes, pommes de terre poireaux, navets	33,00€
Avec son os à moëlle	SUPP 3.5€
SUPRÊME DE VOLAILLE, CRÈME DE REBLOCHON Gratin dauphinois, tomates confites	28,00€
JOUE DE COCHON CONFITE Carottes, miel et thym - Gratin dauphinois	26,00€
RISOTTO AUX TRUFFES	27,00€
RISOTTO AUX CÈPES	24,00€
TARTIFLETTE DE NOS MONTAGNES Pommes de terre, lardons, oignons, reblochon	25,00€
BOITE CHAUDE Fromage des Clarines, pommes de terre mitrailles vapeur, charcuterie et salade verte	26,00€

## 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€

## 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

## 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

## 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