

RESTAURANT  
**LE  
RADEAU**

*D'Alexis*

DEPUIS 1901



**LES ENTRÉES**

<i>Gravelax de truite sur taboulé de lentilles vertes.....</i>	<i>16,50.-</i>
<i>Opéra de foie gras aux cerises amarena et pain d'épices.....</i>	<i>19,50.-</i>
<i>Planche de charcuterie chablaisienne et ses condiments.....</i>	<i>16,00.-</i>
<i>Fricassée d'escargots aux cèpes et petits pois maraîchers.....</i>	<i>17,50.-</i>
<i>Ném de reblochon fermier de Savoie au lard fumé, saladin d'herbes.....</i>	<i>16,00.-</i>
<i>Saint-jacques, velouté de cresson et tartare d'algues.....</i>	<i>20,50.-</i>

**LES PLATS**

**POISSONS**

<i>Dos de sandre, celerisotto de shimeji et jus corsé.....</i>	<i>21,00.-</i>
<i>Ballotin de truite de notre région et ses demoiselles du lac.....</i>	<i>16,00.-</i>
<i>Filets de perches</i>	
<i>• Meunière.....</i>	<i>28,00.-</i>
<i>• À l'ail des ours.....</i>	<i>29,00.-</i>
<i>• À la provençale.....</i>	<i>29,00.-</i>
<i>• À la crème.....</i>	<i>29,00.-</i>

**VIANDES**

<i>Filet de bœuf de notre région Rossini au jus de truffe.....</i>	<i>29,50.-</i>
<i>Filet de canette au miel citronné.....</i>	<i>24,00.-</i>
<i>Quasi de veau cuit à basse température, jus de sarriette.....</i>	<i>26,00.-</i>
<i>Burger au potimarron.....</i>	<i>15,00.-</i>

**LES FROMAGES**

<i>Sélection de fromage de la Maison Buttays.....</i>	<i>12,00.-</i>
<i>Fromage blanc à la crème et coulis de fruits rouges.....</i>	<i>7,00.-</i>

**LES DESSERTS**

<i>Demandez-nous les gourmandises du moments.....</i>	<i>8,80.-</i>
---	---------------

**LES MENUS DU JOURS**

<i>Formule entrée, plat et dessert du jours.....</i>	<i>20,00.-</i>
<i>Formule entrée, plat ou plat et dessert du jour.....</i>	<i>16,00.-</i>
<i>Formule Plat du jour seul.....</i>	<i>14,50.-</i>

**MENUS ENFANTS**

<i>Steack haché, frites et glace.....</i>	<i>12,50.-</i>
<i>Filets de perches, frites et glace.....</i>	<i>14,50.-</i>

**MENU LOGIS**

*37,00.-  
Mise en bouche*

*Ném de reblochon fermier de Savoie au lard fumé, saladin d'herbes*

*Filets de perches meunière*

*ou*

*Quasi de veau cuit à basse température, jus de sarriette*

*Dessert du moment*

# CARTES DES VINS

VINS ROUGES		TARIFS					VINS ROUGES		TARIFS					VINS BLANCS		TARIFS					VINS ROSÉS		TARIFS							
RÉGION	DÉSIGNATION	150 cl	75 cl	50 cl	37,5 cl	10 cl	RÉGION	DÉSIGNATION	150 cl	75 cl	50 cl	37,5 cl	10 cl	RÉGION	DÉSIGNATION	150 cl	75 cl	50 cl	37,5 cl	10 cl	RÉGION	DÉSIGNATION	150 cl	75 cl	50 cl	37,5 cl	10 cl			
Savoie	Mondeuse "Sainte Barbe" Bouvet 2016	69	36	25			Bordeaux	Le Jardin de Petit Village "Pomerol" 2015		72				Savoie	Chignin-Bergeron Sainte Dominique Bouvet 2017	69	38		23		Savoie	Rosé de Savoie "Les pierres roses" Bouvet 2019		27			18			
" "	Pinot noir "Le Beau Chêne" Bouvet 2017		29		19		" "	Margaux "Château Vivens" 2015		64				" "	Château Ripaille 2019		28				Languedoc	L'instant Rosé "J.P. Pays d'Oc" 2019		24						
Loire	Château de Sancerre Marnier 2018		39				" "	Château Roustaing "Vieilles Vignes" 2018		24				" "	Roussette "l'Altesse" Bouvet 2018		33	24			" "	Pic Saint-Loup Mas de Jon 2019		29						
" "	Saint Nicolas de Bourgueil "Les Charmantes" 2018		29				" "	Château Tourte des Graves 2011		38				Bourgogne	Meursault Goutte d'Or 2017		124				Provence	Terre de Berne "AOP Côte de Provence" 2019	66	34	27					
Languedoc	Pic Saint-Loup Mas de Jon 2019		29	24			" "	Château des Arnauds "Lalande de Pomerol" 2016		36				" "	Chablis Saint Pierre «Regnard» 2018		46				Suisse	Oeil de Perdrix Tartegnin		28						
" "	Château Fabre-Gasparets 2019		34				" "	Les Tourelles de Longueville "Pauillac" 2015		115				Languedoc	Chardonnay Grande Courtade 2018 J.P. Pays d'Oc		26				<b>PÉTILLANTS</b>					<b>TARIFS</b>				
Bourgogne	Savigny les Beaune Maillard 2015		49				" "	Dame de Montrose Saint-Estèphe 2017		89				" "	Baron des Cigales (moëlleux) "Coulon" 2018		28				RÉGION	DÉSIGNATION	150 cl	75 cl	50 cl	37,5 cl	10 cl			
" "	Mercurey Louis Latour 2018		52				Rhône	Chateaufort du Pape Les Origines 2017		69				Loire	Pouilly Fumé "de Ladoucette" 2018		52	28			Savoie	Crémant de Savoie Cave Cruet		29						
" "	Beaunes Perrières 1er cru domaine Louis Latour 2013		87				" "	Vacqueyras "Grande Garrigue" Jaume 2017		38	29			" "	Château de Sancerre blanc "Marnier" 2018		36				Italie	Prosecco "Arnaces"		29			7			
" "	Pinot noir domaine Louis Latour 2018		37				" "	Côtes du Rhône Saint-esprit Delas 2018		25				Alsace	Riseling Classic Hugel 2016		38				Champagne	Deutz Brut Classic		85		39				
Beaujolais	Moulin à Vent Louis Latour 2018		36				" "	Crozes Hermitage «les launes» Delas 2018		39				" "	Gewurztraminer Classic - Hugel 2015		39				" "	Champagne Louis Constant		60			9			
" "	Brouilly Louis Latour 2018		34				" "	Côte-Rôtie Seigneur de Maugiron Delas 2017		92				Suisse	Yvorne Vigne du Baron 2018		35				Les prix s'entendent en euros, service compris.									

Les prix s'entendent en euros, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération