

La carte DU VESTIAIRE



ENTREES & SALADES

Œuf parfait

8€

A la crème de butternut, chips de chorizo, graines de courge & mouillettes de pain

L'œuf en version végétarienne

7€

Rillettes aux deux saumons

12€

Servie en pot de 120 g à partager ou pas du tout. Servis avec des toasts

Un duo cru et cuit, fondant & frais - Bref le genre de rillettes qu'on finit à la cuillère



En suggestion avec les rillettes
Grand Ardeche
chardonnay

Saint Marcellin

7€

rôti au four, au thym & au miel
Simple coulant & diablement efficace

Tataki de bœuf

9,5€

crème de wasabi & ail frit
Un petit aller retour au Japon sans quitter la Savoie

Salade Jules (César)

Salade romaine, haut de cuisse de poulet, parmesan, croutons & la fameuse sauce César au thon
Un clin d'œil maison qui change tout

petite 9€ *grande* 17€

Os à moëlle

10€

Pour les patients (15 min de cuisson)
mais promis ça vaut le coup d'attendre



À PARTAGER

Côte de bœuf 1 kg

79€

Race Simmental, os à moëlle & garnitures

Un plat d'équipe: il faut aimer la viande, la convivialité & attendre 30 min

Planche Veget'

21€

Houmous de betterave maison, pain pita, Saint Marcellin rôti & pommes de terre grenailles gratinées à la raclette.

Comme quoi même sans viande on peut être gourmand

Planche Viandard

59€

Bavette Angus, tataki de bœuf & le petit nouveau pulled pork sauce barbecue. Le trio gagnant pour les carnivores, servi avec frites maison évidemment

Planche charcut' & fromage

25€

Chiffonnade, cornichons bien sûr. Le combo apéro qui met tout le monde d'accord

Demi Reblochon gratiné

19€

Oignons, lardons & pommes de terre grenailles à tremper. Le plat d'hiver qui met tout le monde d'accord

Saucisson *goût au choix*

7€

Rillettes aux 2 saumons

12€

Houmous de betterave maison & pain pita

Duo saucisson & fromage

15€

Gros bol de frites

8€



POISSONS

Dos de cabillaud * 23€

En croûte d'herbes & sauce homardine
Simple bon efficace



VÉGÉ

Gratin de Cannelloni 16€

Farcis aux épinards, ricotta & pignons de pin gratiné dans une sauce tomate
Le plat qui fait aimer les légumes (si si...)



VIANDES

Rognons de veau * 22€

Façon grand mère mijotés avec des petits légumes et une sauce madère

Bavette Angus 250 grs * 26€

Le plat bistrot par excellence, tendre, jus corsé, beurre persillé.
Les frites sont fortement conseillées

Burger * 19€

Une grosse nouveauté, pulled pork fondant, sauce barbecue, oignons confits & frits. Pas un légume à l'horizon, juste du plaisir pur.

pour les peureux version steak haché +1€

Tataki de bœuf * 23€

Crème de wasabi & ail frit
Viande tendre (cru) & crème légèrement relevée

Paleron de bœuf braisé * 24€

Cuit des heures dans son jus.
Résultat: une viande tendre & une sauce qui appelle le pain

Tournedos de volaille * 19€

En ballotine, farci & nappé d'une crème forestière

Demi reblochon au four 19€

Oignons lardons grillés & pommes de terre grenailles à tremper. Le plat d'hiver à savourer sans chichi



En suggestion avec le reblochon
Roussette Marestel

Côte de bœuf 1 kg à partager * 79€

Race Simmental, os à moelle & garnitures

Un plat d'équipe: il faut aimer la viande, la convivialité & attendre 30 min

** Les garnitures au choix*

Gratin dauphinois *recette de Jean*

Frites fraîches

Ou poêlée de légumes frais

DU MENU DU JOUR

Plat du jour 14€

Entrée + plat ou 17€

plat + dessert

Menu complet 19€

le menu des copains 33€

Ouf parfait crème de butternut
ou tataki de bœuf

Dos de cabillaud en croûte d'herbes
ou Ballotine de volaille sauce forestière

Crème brûlée à la praline
ou mousse au chocolat

le menu des bambins 12€

Cannelloni
ou Steak haché frites

Mousse au chocolat
ou glace

La carte DU VESTIAIRE



DESSERTS

Mousse au chocolat 8,5€
L'incontournable, véritable
recette de grand mère, servie
à la louche



En suggestion avec la mousse
Côte de Gascogne
vin du sud

Croustillant 9€
crème coco & fruits exotiques
Le dessert signature

Crème brûlée 7,5€
Version praline rose, un
classique revisité

Mont blanc 8€
Crème de marron, chantilly, brisures
de meringue & de marron

Fonkie family 9€
Fondant au chocolat sur cookie
maison. Le combo parfait des indécis

Dessert du jour (le midi) 5€

Café gourmand 9€

Thé gourmand 9€

Dijo gourmand 12€

Tout est dans le titre un remontant
avec des desserts petits formats.

Faisselle 6€
nature crème ou coulis



GLACES

Dame blanche 8€
Chocolat liégeois 8€
Café liégeois 9€

Cookie lovers 9€
glace chocolat & vanille mini
cookie maison & chantilly maison
Le dessert préféré des grands enfants

Colonel (vodka & citron) 11€

Boule de glace
Fraise, framboise, cassis, chocolat, vanille,
café, menthe chocolat, pistache, rhum raisin,
citron, passion, caramel

1 boule 2€ 2 boules 4€ 3 boules 6€

Supplément chantilly 1,5€



FROMAGES

Saint Marcellin 7€
Juste rôti au four, au thym & au miel

FROMAGES SECS

Petit modèle 10€

Par ceux qui aiment partager

Trio de fromage 20€

La carte **DU SOIR** à partager évidemment



FLAM'S traditionnel base crème

.....

Flam Tradi 11€

Lardons & oignons

Flam Gratinée 13€

Fromage, oignons & lardons

Flam Nordique 15€

Saumon fumé, fromage & oignons

NOUVEAU LA PINSA DEBARQUE

.....

Pinsa Latina 17€

Velouté de butternut, chorizo
& fromage

Pinsa Queen 16€

Sauce tomate jambon cuit &
fromage

Pinsa Fat 17€

Crème, reblochon, emmental & cru
du chatelard



FROMAGES

.....

Saint Marcellin 90 grs 7€

Juste rôti au four, au thym
& au miel

Trio de fromages 20€



SUCRÉ

.....

Pinsa sucrée 13€

Nutella & noisettes
Nutella & coco

Planche de minis desserts 25€



A PARTAGER

.....

Côte de bœuf 1 kg 79€

Race Simmental, os à moelle &
garnitures

Un plat d'équipe: il faut aimer la
viande, la convivialité & attendre 30
min

Planche Viandard 59€

Bavette Angus, tataki de bœuf & le
petit nouveau pulled pork sauce
barbecue. Le trio gagnant pour les
carnivores, servi avec frites
maison évidemment

Planche Veget' 21€

Houmous de betterave maison,
pain pita, Saint Marcellin rôti &
pommes de terre grenailles gratinés
à la raclette.

Comme quoi même sans viande on peut
être gourmand

Planche charcut' & fromage 25€

Chiffonnade, cornichons bien sur.
Le combo apéro qui met tout le
monde d'accord

Demi Reblochon gratiné 19€

Oignons, lardons & pdt grenailles à
tremper. Le plat d'hiver qui met
tout le monde d'accord

Rillettes aux deux saumons 12€

Servie en pot de 120 grs
Un duo cru et cuit, fondant & frais- Bref
le genre de rilette qu'on finit à la
cuillère

Duo saucisson & fromage 15€

Saucisson  7€

Beaufort, noisettes ou nature

Gros bol de frites 8€

Houmous de betterave maison 9€
& pain pita