

Carte d'été 2019

LA HALTE DU MOULIN

Bienvenue dans notre restaurant LA HALTE DU MOULIN, tous nos produits marqués du logo sont faits maison par notre Chef Groult Thibault.

Certains plats demandent une cuisson particulière qui nécessiteront un peu plus de patience surtout si aucune entrée n'a été commandée avant.

Tout est mis en œuvre pour que vous puissiez passer un moment convivial et agréable parmi nous.

L'équipe de La Halte du Moulin vous souhaite un bon appétit.

Entrées

- Gaspacho de melon à la menthe et au gingembre 9-**
- Nems de reblochon et pomme granny Smith, salade de saison et sorbet à la pomme verte 11-**
- Terrine maison et sa salade verte 10-**
- Assortiment de Tomates à l'ancienne, mozzarella Di Buffala et émulsion basilic 11-**
- Salade des Meuniers 10-**
- Salade de chèvre chaud et magret fumé 11-**

Plats

- Poisson selon arrivage 21-**
- Filet de perches façon meunière au beurre citronné 24-**
- Suprême de poulet jaune, jus réduit au poivre de sechuan 21-**
- Magret de canard, sauce du chef 24-**
- La pièce de bœuf sélectionnée, sauce à l'échalotte 21-**

Garniture au choix : Riz, gratin savoyard, frites, purée du moment

Tout nos plats sont accompagnés de légumes

Spécialités

- Fondue savoyarde aux 3 fromages (Abondance, Beaufort et Gruyère de savoie) accompagnée de salade verte. 19-
- Croziflette au reblochon et sa salade verte 18-
- Croûte savoyarde au fromage et jambon du pays et sa salade (Saint jean d'Aulps) 18-
- Planche de charcuterie et de fromages affinés de la ferme
Du caly Petite : 11- Grande : 16-

Dessert

- Salade de fruits frais 8-
- Vacherin glacé à la framboise et vanille 9-
- Chaud froid chocolat praliné et vanille, tuile chocolat 9-
- Tiramisu fruits rouges accompagné de sa boule de glace 8-
- Café gourmand des meuniers 9-

Demandez la carte de Nos coupes glacées

MENU DES MEUNIERS

36-

Entrée

Salade de chèvre chaud et magret de canard

Ou

Gaspacho de Melon à la menthe et au gingembre

Plats

Filet de perches façon meunière au beurre
citronné

Ou

Magret de canard sauce du chef

Dessert

Dessert au choix à la carte

(Pensez à demander la carte des coupes glacées)

MENU ENFANT 15-

ENTREE, PLAT, DESSERT

A LA CARTE EN DEMI PORTION

(Servi aux enfants jusqu'à 12 ans)

MENU DEJEUNER 15-

ENTREE + PLAT + DESSERT

(Servi exclusivement le midi entre 12h et 13h30 Hors weekend et jours fériés)

FORMULE DU MIDI 12,5-

ENTREE + PLAT

Ou

PLAT + DESSERT

(Servi exclusivement le midi entre 12h et 13h30 hors weekend et jours fériés)