



## SAISON 2021

### La cuisine et la pâtisserie sont réalisées sur place

*Nous avons à cœur d'utiliser des produits de qualité et de proximité, si possible BIO ou Label Rouge et artisanaux.*

### ENTREES

- Bowl savoyard, format entrée *mélange de crudités, céréales, légumineuses et graines* 9 €
- Assiette d'escargots de la Maison Blanche à Fontcouverte *les 6 8 € la douzaine* 14,5 €
- Planche du terroir : *Charcuteries et fromages du terroir, salade verte* 13 €

### SPECIALITES REGIONALES

- Fondue savoyarde : *Beaufort de St Sorlin, Tome de Savoie, Comté du Jura, vin blanc de Savoie* 17 €
- Fondue Forestière : *avec champignons et cèpes* 19 €
- Fondue du Trappeur : *avec supplément salade verte et charcuterie de montagne* + 8,5 €
- Tartiflette de l'Etendard : *Pommes de terre BIO, lard paysan, oignons, reblochon fermier, Vin blanc de Savoie, crème fraîche, bol de salade* 17 €
- Gratin de crozets, farci au diot de Savoie : *sauce crème, gratinée au beaufort, bol de salade* 17 €

### VIANDES / POISSONS / PLATS

- Bowl savoyard *grand bol de mélange crudités, céréales, légumineuses et graines BIO Avec, au choix : croquettes de saumon, falafel, ou dès de beaufort* 17 €
- Entrecôte *Charolais de Savoie ou race bouchère 230 g - 250 g* 23 €
- Truite entière et sa sauce au beurre citronné, *riz basmati à la noix de coco, salade* 17 €
- Hamburger du Grizzli, *frites et salade 150 g* 17 €
- Planche Davy Crockett, *salade verte, magret de canard grillé, magret séché et foie gras maison, Gratin de pommes de terre* 27 €
- Lasagnes du chef, gratinées au beaufort 17 €
- Menu enfant 11 €

Nos viandes et poissons sont accompagnés au choix de :  
Frites, riz basmati ou légumes

### DESSERTS

- Tartelette du Trappeur *tartelette myrtilles nappée de crème brûlée* 6,3 €
- Fondant au chocolat maison *chantilly* 5,5 €
- Yaourt maison BIO *confiture maison myrtille ou framboise* 3,5 €
- Assiette de fromages régionaux 6,5 €
- Glaces variées *la boule 2 € boule supplémentaire* 1,5 €

## DESSERTS

- Tartelette du Trappeur *tartelette myrtilles nappée de crème brûlée* 6,3 €
- Fondant au chocolat bio, fait maison *et chantilly* 5,5 €
- Yaourt maison BIO, *confiture maison myrtille ou framboise* 3,5 €
- Assiette de fromages régionaux 6,5 €

## GLACES ARTISANALES

- Glaces variées *la boule 2 €* *boule supplémentaire* 1,5 €
- Coupe du Trappeur *1 boule myrtille, 1 boule framboise, 1 boule génépi*  
*Coulis de myrtille, chantilly maison* 7 €  
*Avec liqueur de myrtille ou génépi* 8 €
- Coupe ardéchoise *1 boule marron, 1 boule nougat, 1 boule caramel,*  
*crème de marron, chantilly*
- Coupe Colonel *3 boules sorbet citron, vodka* 8 €
- Coupe Dame Blanche *3 boules vanille, chantilly, chocolat chaud* 7 €
- Coupe bulgare *1 boule yaourt, 1 boule cerise, 1 boule amarena, chantilly* 7 €  
*Avec kirsh* 8 €