

# RESTAURANT DES CHEVALIERS TIREURS

## NOS FORMULES UNIQUEMENT LE MIDI

### COMPLETE 15<sup>E</sup>

\*BUFFET ENTREE, PLAT DU JOUR, BUFFET DE DESSERT

### AU CHOIX 14<sup>E</sup>

\* BUFFET ENTREE, BUFFET DE DESSERT

\* PLAT DU JOUR, BUFFET DE DESSERT

\* BUFFET ENTREE, PLAT DU JOUR

(TOUS NOS PLATS DU JOUR PEUVENT ETRE REMPLACES PAR UN STEACK FRITES)

\*\*\*\*\*

## MIDI ET SOIR

### MENU GOURMAND 28<sup>E</sup>

A CHOISIR SUR LA CARTE : UNE ENTREE, UN PLAT CHAUD, UN DESSERT (sauf plat marqué d'un \*)

### NOS SPECIALITES SAVOYARDES (servies avec charcuterie et salade verte)

TARTIFLETTE	19 <sup>E</sup>
FONDUE SAVOYARDE (minimum 2 pers.)	PAR PERS. 19 <sup>E</sup>
REBLOCHONNADE	19 <sup>E</sup>
CROUTE SAVOYARDE	19 <sup>E</sup>

## NOTRE CARTE ET MENU GOURMAND

### NOS ENTREES

BUFFET GOURMAND	13 <sup>E</sup>
SALADE CESAR (salade, tomate, haricots vert, croutons, œuf dur, brochette de volaille panée)	13 <sup>E</sup>
SALADE DES ARAVIS (salade, tomate, jambon cru, toast de reblochon)	13 <sup>E</sup>
PLANCHE DE CHARCUTERIE	13 <sup>E</sup>

### NOS PLATS CHAUDS (accompagnés au choix, de frites, ou gratin ou légumes du jour)

ENTRECOTE CLASSIQUE (250g)	19 <sup>E</sup>
*ENTRECOTE XXL (400g)	28 <sup>E</sup>
STEACK, FRITES, SALADE	14 <sup>E</sup>
CARPACCIO DE BŒUF GEANT	19 <sup>E</sup>
ESCALOPE DE VOLAILLE A LA SAVOYARDE (jambon cru, crème, reblochon)	20 <sup>E</sup>

### NOS DESSERTS ET COUPES GLACEES

BUFFET DE DESSERT	8 <sup>E</sup>
DAME BLANCHE	8 <sup>E</sup>
CHOCOLAT LIEGEOIS	8 <sup>E</sup>
CAFE LIEGEOIS	8 <sup>E</sup>
CHAMPIGNON DES NEIGES	8 <sup>E</sup>
GLACE (parfum au choix)	1 boule 2.50 <sup>E</sup> 2 boules 5 <sup>E</sup> 3 boules 7 <sup>E</sup>
COLONEL (sorbet citron, Vodka)	8.50 <sup>E</sup>
WILLIAMINE (sorbet poire, alcool de poire)	8.50 <sup>E</sup>
IRLANDAISE (café, whisky)	8.50 <sup>E</sup>