

Nos apéros et spécialités de la maison

Nos coups de coeur

4,80

| | |
|-------------------|---|
| La pelle des sens | Liqueur de framboise ,gin,rhum brun et jus d'orange |
| Le Savoyard | Association de vin blanc corse et de génépi |
| Le Provence | Limoncello,cointreau,pétillant |

Nos kirs

Au Vin Blanc 3,80 ou Royal 4,80

A la vieille liqueur de Cassis, Framboise, Violette, Lavande, châtaigne, myrtille, Montagne de Reims, Noisette, Pêche de vigne au cognac, Abricot, Poire, Mûre.

Les Classiques

| | | | | | |
|------------------------|------|---------------------|------|-------------------------|------|
| Picon vin blanc maison | 5,00 | Vodka | 4.00 | <u>Sans alcool :</u> | |
| Picon bière | 5.00 | Gin | 4.00 | Funny tropical | 3.00 |
| Martini blanc ou rouge | 3.50 | Rhum blanc | 4.00 | Funny pisang | 3,00 |
| Pisang | 3.50 | Rhum brun | 4.00 | <u>Accompagnement :</u> | |
| Pastis Bleu de Corrèze | 4.00 | Jb | 4.50 | jus orange, ananas | 1.50 |
| Ricard | 4.00 | Malibu | 4.00 | Red bull | 3.00 |
| Campari | 4.00 | Safari | 4,00 | | |
| Batida coco | 4,00 | | | | |
| Passoa passion | 3.50 | Whisky (voir carte) | | | |
| Suze | 3.50 | | | | |

Apéritifs du terroir

| | |
|---|------|
| Comte de normeldange (coupe de méthode traditionnelle brute) | 4,00 |
| Floc de Gascogne du domaine Luflade | 4,00 |
| Muscat de Rivesaltes du domaine Mas rouge | 4,00 |
| Pommeau de Normandie du domaine Fourmond-Lemorton | 4,00 |
| Muscat de Rivesaltes | 4,00 |
| Muscat de setubal de l'Adega de pegeos | 4,00 |
| Banyuls Rimage domaine Jean Peské | 4,00 |
| Porto blanc ou rouge de la Quinta de Noval | 4,00 |
| Symphonie du Comté Tolosan(verre de vin doux du Sud-Ouest) | 4,50 |
| Pineau des Charentes Rosé Feynard | 4,50 |
| Pineau des Charentes blanc réserve 4 ans « Colombard » Feynard | 4,50 |
| Pineau des Charentes rouge réserve 4 ans « Cabernet sauvignon » Feynard | 4,50 |
| Macvin du jura du Domaine Crédoz | 5,00 |

Nos vins de fruits

| | |
|--|------|
| Pêcher, Poirier, Fruits rouges, Châtaignier, Prunier | 4,00 |
|--|------|

Nos pelletées d'apéros à déguster seul ou à plusieurs

La pelletée du fromager de Savoie

Coupée en petits dés 6,50

La pelletée du charcutier

Rosette et chorizo 6,50

La pelletée du chasseur

Terrines et rillettes 6,50

La pelletée Italienne

Bruschetta provençale ou saroyarde 7,50

La pelletée mixte

fromager, charcutier et chasseur 8,00

La pelletée du gourmand

Composée de divers snacks chauds à grignoter min 2 pers 6,00/pers

Notre pelle d'entrées froides :

Carpaccio de bœuf Au parmesan 9,50 A la provençale 10,50
Aux copeaux de foie gras 11,50 Trilogie de carpaccios 12,00

Assiette de charcuteries (rillettes, pâté, cornichons, saucisson...) 9,50

La tranche de foie gras »maison« (80g) et ses confits 14,50



Tomate mozzarella au basilic frais et huile d'olive 8,50

Salade de « La Pelle » 13,50

tomate, ananas, poivrons, échalote et brochette de Scampis (3 pièces)

Notre pelle d'entrées chaudes :



| | |
|---|-------|
| Le toast au chèvre aux pommes et miel sur sa salade | 8,50 |
| La soupe de poissons « maison » servie avec rouille et croûtons | 9,00 |
| La fricassée d'escargots (9 pièces) | |
| à l'ail ou façon grand-mère ou au reblochon | 10,50 |
| Trilogie d'escargots (12 pièces) | 12,00 |
| (15 pièces en plat) | |
| Les Scampis gratinés sauces aux choix (6 pièces) | 13,50 |
| Reblochon maroilles roquefort à l'ail curry et pommes maison | |
| Trilogie de Scampis (9 pièces) maison, ail reblochon | 15,50 |
| (12 pièces en plat) | |

Toute entrée prise en plat, aura un supplément de 2,50 euros

L'appel de la Savoie

Nos spécialités sont toutes servies avec salade et pommes de terre

Les fondues Savoyardes: min 2 personnes

| | |
|----------------------------------|----------------|
| <u>Aux trois fromages</u> | 15,00/pers |
| <u>Aux morilles</u> | 17,00 /pers |
| <u>Au roquefort</u> | 16,00/pers |
| <u>À la provençale</u> | 16,00/pers |
| <u>Campagnarde</u> | 16,00/pers |
| <u>Aux morilles</u> | 16,00/pers |
| <u>L'assiette de charcuterie</u> | <u>4 /pers</u> |

Les raclettes min 2 personnes

| | |
|---|----------------|
| La raclette d'autrefois avec salades et pommes de terre | 17,00p/pers |
| La raclette « <u>au brasero</u> » (1 seul appareil) | 18,00/pers |
| <u>L'assiette de charcuterie</u> | <u>4 /pers</u> |

Les tartiflettes

13,00

Servies avec une salade

Au reblochon fermier

Au roquefort

Au maroilles

Au chèvre

Au camembert

À la provençale (mozzarella tomate)

Le trio de tartiflettes

Trois saveurs à choisir vous-même

14,50 euros

L'assiette de charcuterie

4 /pers

Les fondues bourguignonnes: min 2 personnes

Au boeuf 280g 18,00/pers

Mixte (boeuf, poulet) 280 g 18,00/pers

Royale (poulet, magret, boeuf) 290 g 19,50/pers

Servies avec ses trois sauces froides, ses frites ou autres

Les spécialités individuelles :

Petite clarine

16,00

280g de fromage, servie dans sa boîte avec pdt au four, charcuteries et salade

Le Welsh Savoyard

15,50

Préparation à base de cheddar fondu, pain, jambon, lardons, pdt, œuf sur le plat, . . .

Les croûtes aux fromages (à choisir)

Préparation à base de pain, jambon, oignons, vin blanc, crème, fromages

La trois vallées 13,50

La cinq vallées 14,50

Maroilles – reblochon – raclette – camembert - chèvre

L'assiette de charcuterie

4,00/pers

Les gratins de pagotinis



Végétarien : courgette, échalote, poivron, haricots verts, tomate, crème, mozzarella 14,00

Méditerranéen : Scampis, St jacques, tomate, échalote, crème, emmenthal 15,50

L'appel de la mer

| | |
|---|-------|
| <i>La marmite du pêcheur (petite bouillabaisse)</i> | 18,50 |
| <i>Filet de poisson blanc, saumon, gambas, st jacques, rouget, pdt, servie avec rouille et croûtons</i> | |
| <i>Paré de saumon sauce aux tomates fraîches et basilic</i> | 16,50 |
| <i>Paré de saumon grillé et sa salade</i> | 15,50 |
| <i>Brochette de poisson blanc et Gambas au beurre blanc</i> | 16,50 |

| | |
|--|-------|
| <i>La pelle du pêcheur (saumon, rouget, julienne, gambas rissolés au pistou)</i> | |
| <i>Accompagnée de sa sauce au curry et gingembre</i> | 19,50 |

*Vous pouvez accompagner vos plats de gratin, frites, pâtes, croquettes
Tous nos plats sont servis avec un légume suivant le marché du chef*

L'appel de l'air et de la terre

| | |
|---|-------|
| Magret de canard | 16,50 |
| Le carré d'agneau néo-zélandais | 21,50 |
| Filet de bœuf grillé ou poêlé (240g) | 21,50 |
| Filet de bœuf stroganoff (240g) (petits dés de bœuf sauce paprika) | 21,50 |
| <i>La Pelle du boucher (300g)</i> (Agneau, bœuf, magret de canard, poulet) | 19,50 |
| Brochette de bœuf min 280 g | 15,50 |
| Paré de bœuf min 290g | 16,00 |

Sauce au choix 1,80

Poivre cognac – champignon crème -
Maison - (poivre champignon tomate), crème à l'ail -
Pomme miel – roquefort – maroilles – beurre maître d'hôtel

Spécialités uniquement sur commande 72h min 4 personnes

La bouillabaisse (3 services)

5 poissons

selon le cours + ou- 50 / pers

Royal (avec homard)

selon le cours + ou- 60 / pers

Paëlla

Valencienne

24 / pers

Royale (avec demi homard rôti)

35 / pers

Plateau de fruits de mer

selon le cours + ou- 44 / pers

(Bigorneaux, huîtres, crevettes grise et rose, tourteaux, homard, amandes, bulots)

MAX 12 ANS

Le menu des juniors

9

Nuggets au poulet ou jambon blanc ou tagliatelle carbonara ou

1/2 poisson ou 1/2 tartiflette ou 1/2 steack





Servis avec croquettes, frites ou légumes.

1 boisson / Glace enfant

Menu mer et montagne à 28 euros

Tomate mozzarella ou Escargot au choix (7 pc) ou Soupe de poissons
Ou Scampis gratinés au reblochon (5 pièces), ou Assiette de charcuteries

Duo de poissons sauce curry ou brochette de bœuf ou brochette de poulet
croûte des trois vallées ou tartiflette au choix (hors trio + 1 euro)

  Dessert au choix voir  

Notre menu trilogie à 36 euros

Apéritifs au choix

Trio de carpaccio ou trio de Scampis ou trio d'escargots

Sorbet

Pelle du pêcheur ou pelle du boucher ou trio de tartiflettes

  Dessert au choix voir   ou grolle Savoyarde

La pelle des sens

Le restaurant est ouvert du jeudi soir au dimanche soir

Ainsi que le samedi et dimanche midi

(Possibilités les autres jours minimum 15 personnes)

Commandez le fromage et charcuterie (raclette ou fondue)

Nous vous prêterons nos appareils pour vos soirées savoyardes

Nous pouvons réaliser d'autres spécialités sur votre demande

Nous avons également un service traiteur : tous les plats de la carte peuvent être emportés et une réduction de 10% sera effectuée.

Nous pouvons également organiser vos événements

(Mariage baptême communion...)

Nous établissons des propositions en fonction de votre budget

Repas chaud, buffet froid, barbecue à votre domicile ou dans une salle de fête ou ici dans notre restaurant.

Marie-Hélène Jérémy Selma