

Bienvenue Chez Mamie Lise

Ouvert 7 jours / 7 - Midi et soir de 12 h à 14 h et 19 h à 22 h

Restaurant d'une capacité de 110 couverts intérieurs et 50 en terrasse

3 salles : une au rez-de-chaussée (La Cosena)
et deux à l'étage (Le Sarto et le Galeta)

Cadre rustique et chaleureux

Restaurant de spécialités savoyardes
et de cuisine traditionnelle française

Nos plats sont cuisinés tous les jours à base
de produits rigoureusement sélectionnés
par notre chef **Patrice Clerc**

Une sélection des meilleurs vins de nos montagnes

Réservations au 04 50 45 41 18

Prix net en Euros - Boissons non comprises

Le midi Chez Mamie Lise

— sauf week-ends et jours fériés —

Nos formules et menu (voir détail sur le tableau)

Au choix : 2 entrées - 2 plats du jour - 2 desserts

PLAT DU JOUR	11,90€
ENTRÉE + PLAT DU JOUR	15,70€
PLAT DU JOUR + FROMAGE	15,70€
PLAT DU JOUR + DESSERT	15,70€
MENU DU JOUR	19,60€

(Entrée + plat du jour + fromage ou dessert)

Menu du petit gourmand

(jusqu'à 12 ans) **14,00€**

Steak haché ou **Nuggets de poulet** ou **Jambon Blanc**
servis avec **pommes frites** ou **garniture du jour**

ou **Mini-tartiflette**

+ **Glace** ou **Brownies au chocolat**

+ **1 verre de sirop** au choix



Apéritifs

Martini, Campari, Suze, Porto	5 cl	5,80€
Ricard, Pastis	2 cl	4,70€
Americano	10 cl	8,80€
Annécien (crème de pêche, Martini rouge)	10 cl	6,30€
San Bitter (sans alcool)	10 cl	4,50€

Nos Whiskies

J.B.	4 cl	6,20€
------	------	-------

Sélection de nos Single Malt

(nous consulter car le renouvellement est régulier)

Notre 12 ans d'âge	4 cl	7,90€
Notre 18 ans d'âge	4 cl	14,90€
Notre Hors d'âge	4 cl	21,90€
Jack Daniel's	4 cl	14,90€

Vins

Kir (châtaigne, cassis, mûre, pêche, myrtille, framboise, violette)	10 cl	4,70€
Kir Pétale (crème de mûre et vin rosé)	10 cl	4,70€
Lisette (Crème de pamplemousse et vin rosé)	10 cl	4,70€
Apéritif des Cimes (Crème Génépi et vin blanc)	10 cl	4,70€
Kir Royal	10 cl	13,10€
Kir du Duché (à la Méthode Traditionnelle AOC de Savoie)	10 cl	6,10€

Sirops, limonades et jus de fruits

Sirop (orgeat, citron, grenadine, fraise, pêche, pamplemousse, menthe)	25 cl	2,90€
Limonade	25 cl	3,40€
Diabolo	25 cl	3,60€
Jus de fruits (pomme, orange, fraise, ananas, abricot)	25 cl	3,90€
Jus de tomate	25 cl	3,90€

Eaux Minérales

Evian	50 cl	3,90€	Litre	5,50€
Badoit	50 cl	3,90€	Litre	5,60€



Prix net en Euros - Boissons non comprises

Bulles

Champagne « Laurent Perrier »	12 cl	12,90€
	Bout. 75 cl	78,00€

Cerdon « Clos de la Bierle »	12 cl	5,10€
	Bout. 75 cl	38,00€

Basé sur le cépage Gamay, ce Cerdon exalte des notes de fruits rouges et surtout de fraises, avec une bulle fine et légère, il est aussi très agréable en fin de repas car sa bouche est des plus rafraîchissantes.

Méthode traditionnelle AOC de Savoie	12 cl	5,90€
---	-------	-------

Bières à la pression

Demi Mont-Blanc	25 cl	4,90€
Demi sirop Mont-Blanc	25 cl	5,10€
Sérieux Mont-Blanc	50 cl	8,20€
Picon bière	25 cl	5,60€

Bières en bouteille

Lefte (blonde)	33 cl	5,90€
Wilfort (brune)	33 cl	5,90€
Mont-Blanc (blanche)	33 cl	5,90€
Kronenbourg (sans alcool)	25 cl	4,50€

Sodas

Coca-Cola ou Coca-Cola zéro	33 cl	4,60€
Orangina	25 cl	4,60€
Schweppes	25 cl	4,60€
Schweppes agrumes	25 cl	4,60€
Ice Tea	25 cl	4,60€

Pichets

Blanc, Rouge, Rosé	25 cl	5,10€
	50 cl	9,20€
	1 litre	16,80€

Les Entrées

SALADE
ENTRÉE

SALADE
PLAT

- 6.30€ **Le délice du corti** en mesclun de jeunes pousses et douceurs du moment
- 14.70€ 17.90€ **La salade « de notre Mamie Lise »** en fricassée d'aiguillettes de volaille, tomates confites, copeaux de parmesan aux senteurs de basilic
- 13.70€ 16.80€ **La verdurette du berger**, son croustillant de chèvre et tomates confites, julienne de jambon de montagne
- 13.20€ 16.10€ **La croûte savoyarde aux fromages de nos moines de « Tamié »**, son bouquet de jeunes pousses
- 14.50€ 17.80€ **La saladine « d'chez nous »**
en croustillant de Reblochon rôti au miel,
son sorbet Reblochon, un « Corti » de mesclun



“Du Moment” ...

- 15.80€ 18.90€ **Le fondant de légumes d'été au basilic**,
une brochette de crevettes grillées en vinaigrette de poivrons
- 15.20€ 18.20€ **Le Tartare de saumon d'Ecosse** mariné et fumé en vinaigrette de « Chermoula »
et julienne de melon, sa glace saumon fumé
- 15.40€ 18.60€ **La « Bruschetta » de tomates**, roquette et Mozzarella « Burrata »
aux senteurs de tapenade, sa glace tomate/basilic

“En soupe” ...

- 12.80€ **La gratinée à l'oignon**, ses croûtons aux trois fromages, sa julienne de jambon cru

ENTRÉE

PLAT

“Côté chaud”

- 15.70€ 18.90€ **La fricassée de cuisses de grenouilles poêlées**,
en persillade de tomates aux aromates
- 25.30€ **Les scalopines de foie gras rôties**,
en tartine de pain d'épices, un chutney de fruits du moment

— Les mets servis seuls ne pourront être servis qu'en plat —



Au fil de l'eau

"Côté lac"

- 23.80€ **Les goujonnettes de féra** en croûte de manigodine fumé et jambon de montagne
- 27.20€ **Les filets d'omble chevalier** juste poêlés à l'unilatéral façon « Belle Meunière »
- 25.50€ **Les filets de perche** cuits simplement dans une émulsion de beurre au citron, un bouquet de mesclun, des grosses frites « Maison »
- 27.10€ **La Trilogie des poissons de lac** au coulis d'écrevisses

"Côté Mer"

- 26.50€ **Le rôti de lotte au jambon de montagne** et senteurs d'herbes de Garrigue et pesto de basilic
- 25.80€ **Le filet de Bar cuit « basse température »** puis rôti dans sa peau, un jardinet de légumes du moment
- 25.80€ **Les Saint-Jacques marinées aux épices douces** puis grillées en brochette de citronnelle
- 23.80€ **Le millefeuille de rouget** en tapenade d'olive et pommes gaufrettes, des légumes confits façon « piperade »

Prix net en Euros - Boissons non comprises





La Sélection du Boucher

Les Viandes : à la plancha

- 25.80€ **L'entrecôte « Simenthal »**, ses grosses frites maison (300 g)
Sauce au choix + 1€ : **croûte de moelle** ou **poivre** ou **échalotte** ou **forestière**
- 32.80€ **Le cœur l'aloyau façon Rossini**, ses grosses frites maison
- 24.80€ **Le magret de canard « Mulard »**,
en galette parmentière de chanterelles fraîches
- 28.70€ **Le carré d'agneau « Berger des Alpes »**,
mariné aux herbes de Garrigue, grillé puis étuvé au foin
- 22.80€ **Le suprême de poulet fermier** farci aux girolles et asperges vertes,
un risotto « Carnaroli » aux senteurs des bois



Côté froid

(accompagné d'un mesclun de salade et de grosses frites Maison)

- 19.80€ **Le tartare de bœuf** (200 g) « Charollais » coupé au couteau préparé par vos soins
- 24.50€ **Le tartare de bœuf** (200 g) « Charollais » à l'italienne, coupé au couteau préparé par vos soins
- 21.80€ **Le tartare de bœuf** (200 g) « Charollais » servi juste poêlé au Reblochon

Les plats d'chez nous

- 19.70€ **Les diots « artisanaux » de mon ami Perron**,
rôtis puis braisés à l'épi de blé,
son gratin d'crozets au lard et Beaufort
- 19.80€ **Le rôti de filet « d'Caïon »** en croustillant de lard fumé
aux herbes puis gratiné à la tome crayeuse



Les spécialités de « Mamié Lise »

Les spécialités fromagères

Supplément charcuterie artisanale sélectionnée par Maxence BAUD à Villaz : 5,50 €

Nos fondues sont servies avec patates et salade mesclun

- 18.90€ **La Fondue Savoyarde aux 3 fromages**
- 19.80€ **La Fondue aux champignons du moment**
- 19.80€ **La Fondue au vin pétillant de Savoie**
- 19.20€ **La fondue au St Félicien Fermier**
- 17.90€ **La Tartiflette Tradition** (+ 3.50€ avec jambon de montagne)
Patates, oignons, crème fraîche, lardons, Reblochon accompagnés de mesclun de jeunes pousses
- 22.60€ **Le Beauforton**
Beaufort et fromage à Raclette gratinés au four, accompagnés de charcuteries, condiments, patates et mesclun de jeunes pousses
- 21.90€ **Le Fondant de Petit Reblochon**
Nappé au miel, accompagné de jambon de montagne, patates et mesclun de jeunes pousses



Les spécialités Fromagères fondues sur la braise

Prix par personne

- 22.80€ **La Raclette Montagnarde** (minimum 2 personnes)
Fromage à Raclette, assortiment de charcuteries, condiments, patates et mesclun de jeunes pousses
- 24.90€ **La Raclette Dégustation aux Cinq Fromages** (minimum 2 personnes)
Fromage à Raclette au lait cru et fumé, Morbier, chèvre et Beaufort, assortiment de charcuteries, condiments, patates et mesclun de jeunes pousses
- 22.60€ **La Reblochonnoise** (minimum 2 personnes)
Reblochon fondu, assortiment de charcuteries, condiments, patates et mesclun de jeunes pousses
- 7.90€ **« L'Ercheu » de jambon de montagne**
- 8.60€ **« L'Ercheu » de salaisons de montagne**

Les fromages

- 8.40€ **L' Ercheu** de fromages de nos montagnes
- 6.70€ **Le fromage blanc** et ses douceurs (nature, miel, crème fraîche ou myrtilles sauvages)



Suggestions
« d'chez nous »
35€

La croûte Savoyarde au Fromage
de nos moines de « Tamié »,
son buisson de salade tendre

ou

La gratinée à l'oignon,
ses toasts aux 3 fromages
et julienne de jambon cru



Fondue Savoyarde aux 3 fromages
(Beaufort, Comté, Emmental)
accompagnée de pommes de terre
et mesclun de jeunes pousses

ou

Tartiflette Tradition
(pommes de terre, oignons,
crème fraîche, lardons)

ou

Les Diots « d'chez nous »
de mon ami Perron, braisés à l'épi de blé,
son gratin de crozets



La coupe fleur des Alpes

ou

La compotée de fruits d'été
en crumble de spéculos

Suggestions
gourmandes
41€

La variation de foie gras en quatre façons

ou

Le fondant de légumes d'été au basilic,
une brochette de crevettes « Bio » grillées
en vinaigrette de poivrons



Le rôti de lotte au jambon de montagne
aux senteurs d'herbes de garigue
et pesto de basilic

ou

Le magret de canard « Mulard »,
une galette parmentière de girolles

ou

L'ailou de bœuf juste grillé
en fricassée de champignons du moment



Les fromages vous seront racontés



Les gourmandises selon vos envies

