



## 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 60 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



## Welcome to Chez Mamie Lise

Open 7 days a week - Lunchtime and evening 12h-14h / 19h-22h  
 Restaurant with seating for 110 inside and 50 on the terrace  
 3 rooms: one on the ground floor (La Cosena) and two upstairs (Le Sarto and Le Galeta)  
 A rustic, welcoming environment  
 Serving specialities from Savoie and traditional French food  
 Our dishes are cooked every day using products carefully selected by our chef Patrice Clerc  
 A selection of the finest wines from our mountains  
 Bookings on 04 50 45 41 18



Prix net en Euros - Boissons non comprises

Net Price in Euros - Drinks not included

# Le midi Chez Mamie Lise

— sauf week-ends et jours fériés —

*Nos formules et menu* (voir détail sur le tableau)  
*élaborés selon les caprices du marché*

Au choix : entrées - plats du jour - desserts

<b>PLAT DU JOUR</b>	<b>14.20€</b>
<b>ENTRÉE + PLAT DU JOUR</b>	<b>17.50€</b>
<b>PLAT DU JOUR + FROMAGE</b>	<b>17.50€</b>
<b>PLAT DU JOUR + DESSERT</b>	<b>17.50€</b>
<b>MENU DU JOUR</b>	<b>23.00€</b>
(Entrée + plat du jour + fromage ou dessert)	



## Menu du petit gourmand

(jusqu'à 12 ans) **14.00€**

(up to age 12) **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

**Beefburger** or **Cooked Ham**  
 Served with **chips** or **the vegetable of the day**  
 or **Mini-tartiflette**  
 + **Ice cream** or **Chocolate brownies**  
 + **1 glass of syrup**

## Apéritifs

Martini, Campari, Suze, Porto	5 cl	5.80€
Ricard, Pastis	4 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 - Our Whiskies

J.B.	5 cl	6.20€
------	------	-------

## Sélection de nos Single Malt

(nous consulter car le renouvellement est régulier)

Selection of our Single Malt (contact us for renewal is regular)

Glenfiddich 12 ans d'âge	5 cl	7.90€
Glenfiddich 18 ans d'âge	5 cl	14.90€
Aberlour Hors d'âge	5 cl	21.90€
Jack Daniel's	5 cl	14.90€

## Vins - Wines

Kir (châtaigne, cassis, mûre, pêche, myrtille, framboise, violette)	12 cl	4.70€
Kir Pétale (crème de mûre et vin rosé)	12 cl	4.70€
Lisette (Crème de pamplemousse et vin rosé)	12 cl	4.70€
Apéritif des Cimes (Crème Génépi et vin blanc)	12 cl	4.70€
Kir Royal	12 cl	13.10€
Kir du Duché (à la Méthode Traditionnelle AOC de Savoie)	12 cl	6,10€

## Sirops, limonades et jus de fruits

Squashes, lemonades and fruit juices

Sirop (orgeat, citron, grenadine, fraise, pêche, pamplemousse, menthe)	25 cl	2.90€
Jus de fruits (pomme, orange, fraise, ananas, abricot)	25 cl	3.90€
Jus de tomate	25 cl	3.90€

## Eaux Minérales - Mineral waters

Evian	50 cl	3.90€	Litre	5.50€
Badoit	50 cl	3.90€	Litre	5.60€



Prix net en Euros - Boissons non comprises • Net Price in Euros - Drinks not included

## Bulles - Bubbles

Champagne	12 cl	12.90€
« Laurent Perrier »	Bout. 75 cl	78.00€

Cerdon	12 cl	5.10€
« Clos de la Bierle »	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.

Based on the Gamay grape, this Cerdon offers red berry aromas, particularly strawberries, and fine, light bubbles. It is extremely refreshing, which makes it a good wine to enjoy at the end of the meal.

Méthode traditionnelle	12 cl	5.90€
AOC de Savoie		

## Bières à la pression - Draught beers

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 - Bottled beers

Leffe (blonde)	33 cl	5.90€
Mont-Blanc (blanche)	33 cl	5.90€
Kronenbourg (sans alcool)	25 cl	4.50€

## Sodas - Fizzy Drinks

Coca-Cola ou Coca-Cola zéro	25 cl	4.60€
Orangina	25 cl	4.60€
Schweppes agrumes	25 cl	4.60€
Ice Tea	25 cl	4.60€
Limonade	25 cl	4.60€
Diabolo	25 cl	4.60€

## Pichets - Carafes

Blanc, Rouge, Rosé	25 cl	5.10€
	50 cl	9.20€
	1 litre	16.80€

# Mes Joies Du Corti en plat ou à partager Mes Corti Delights Dish or share

## Mes salades

## My salads

- 8.50€ **Mon croquant « minute » de corti**  
*My «minute» crisp of corti*
- 18.80€ **Mon Bouquet de salades tendres** en aumônière de chèvre aux tomates confites et thym frais, chips de jambon cru  
*My Bouquet of tender salads with chicken aiguillettes and marinated dried tomatoes, parmesan shavings*
- 18.50€ **Mon bouquet de salades tendres** en croustillant de Reblochon et miel des Montagnes  
*My bouquet of tender salads in crispy Reblochon and honey*
- 19.80€ **Mon bouquet de salades tendres façon Mamie-Lise**  
aux aiguillettes de poulet et tomates séchées marinées, copeaux de parmesan  
*My Bouquet of tender salads Mamie Lise way,*
- 19.50€ **Mon bouquet de plusieurs tomates,**  
ma Mozzarella «Buffala» cuite comme un beignet sur une salade de roquette  
*My bouquet of several tomatoes, My Buffalo Mozzarella cooked like a donut on rocket salad*

## Mes caprices Du Moment... My whims of the Moment ...

- 21.20€ **Mon fondant de légumes d'été,** en émulsion d'herbes, mes gambas rôties  
*My fondant summer vegetables in herbs emulsion and its roasted prawns*
- 17.50€ **Ma terrine du Moment** fabriquée par nos soins, mon escabèche de champignons au vinaigre de noix  
*Home made terrine, marinated mushrooms with walnut vinegar*
- 18.50€ **Mon melon de provence,**  
et noix de jambon fumé de «Maxence Baud»  
*My melon from provence, and topline of smoked ham from «Maxence Baud»*
- 27.80€ **Ma variation de foies gras en quatre façons,**  
au pain d'épices, mon chutney de fruits de saison  
*My variation of foie gras in four ways, Gingerbread, a seasonal fruit chutney*



## Mes soupes... My soup ...

- 14.00€ **Ma soupe tiède de petits pois et asperges vertes** en émulsion de lard et oignons cébettes  
*My warm pea soup and green asparagus in bacon emulsion and spring onions*
- 14.50€ **Ma soupe de poissons du Lac Léman,** mes croûtons en espuma d'aioli  
*My Geneva Lake fish soup, croutons in aioli espuma*

# Au fil de l'eau Over Water

## Mes poissons d'Eau Douce My freshwater fish

- 27.50€ **Mes filets de perches** juste meunière servis avec mes grosses frites « maison »  
*My perch fillets just milling served with my big home maid fries*
- 24.50€ **Ma fricassée de grenouilles rôties** en persillade  
*My roasted fresh frog legs fricassee in parsley*
- 29.50€ **Mon omble chevalier** cuit à l'unilatérale, mon risotto d'épeautre et champignons de saison, mon émulsion de beurre « Alain »  
*My chevalier trout cooked on one side, a spelled risotto and seasonal mushrooms, an «Alain» butter émulsion*
- 26.80€ **Mon filet de féra du Léman** juste meunière en croûte de champignons frais du moment  
*My fillet of whitefish just meunière in crusted fresh seasonal mushrooms*

## Mes poissons de Mer My sea fish

- 29.80€ **Mon filet de daurade Royale**, grillé en jardinet de légumes frais  
*My fillet of gilthead bream, grilled, and fresh vegetables*
- 31.80€ **Mon pavé de Maigre** grillé en fraîcheur de «Rougailles»  
*Maigre pavé, grilled, in the freshness of»Rougillas«*

Prix net en Euros - Boissons non comprises • Net Price in Euros - Drinks not included





# La Sélection du Boucher

## The selection Boucher

### Mes viandes poêlées

### My fried meat

- 28.80€ **Mon entrecôte « Charolaise »**, mes grosses frites maison, mes sauces au choix (croûte de Moelle, poivre, échalote, forestière)  
*My «Charolais» steak, my big home maid fries, my sauce choices (Bone Marrow crust , pepper, shallot, forestry)*
- 34.80€ **Mon cœur d'ailou façon « Rossini »**, mes grosses frites maison  
*My sirloin «Rossini» way, my big home maid fries*
- 27.50€ **Mon magret de canard « Mulard »**, ma fricassée de légumes primeurs façon « piperade »  
*My duck breast «Mulard», an early vegetables fricassee «piperade» way*
- 29.50€ **Mon carré d'agneau rôti**, aux herbes et ails confits, un contraste de légumes pressés  
*My roast rack of lamb with herbs and garlic, pressed vegetables*

### Mes viandes crues

### My raw meats

(accompagnées d'un mesclun de salade et de grosses frites Maison)  
*(mixed salad and big home made fries)*

- 21.50€ **Mon tartare de bœuf** (200 g) « Charolais » coupé au couteau, préparé par vos soins  
*My «Charolais» beef tartare (200g ) cut with a knife , prepared by you*
- 24.50€ **Mon tartare de bœuf** (200 g) « Charolais » à l'italienne, coupé au couteau, préparé par vos soins  
*My «Charolais» beef tartare (200g ) itaian style, cut with a knife, prepared by you*
- 25.80€ **Mon tartare de bœuf** (200 g) « Charolais » servi juste poêlé au Saint-Félicien ou Reblochon  
*My «Charolais» beef tartare (200g ) served just seared, with Saint-Félicien or Reblochon cheese*
- 27.10€ **Mon tartare de bœuf** « Charolais » servi juste poêlé avec girolles et Abondance fondu  
*My «Charolais» beef tartare (200g ) served just seared, with mushrooms and melted Abondance cheese*
- 24.50€ **Mon carpaccio** « Charolais » en vinaigrette estivale  
*My «Charolais» carpaccio with summer dressing*

### Mes viandes mijotées

### My simmered meat

- 23.50€ **Les diots « artisanaux » rôtis de mon ami Perron**, et mon soufflé de polenta au Beaufort  
*My roasted «artisanal» diots from my friend Perron and my polenta soufflé with Beaufort*
- 23.80€ **Ma fricassée de poulet fermier gratinée**, cuite comme une blanquette en crème de manigodine  
*My farmer chicken fricassée, cooked like a stew in a manigodine cream*

Prix net en Euros - Boissons non comprises • Net Price in Euros - Drinks not included



# Mes spécialités fromagères *My cheese specialties*

Supplément charcuterie artisanale sélectionnée  
par Maxence à Villaz : 6,50 €  
Nos fondues sont servies avec patates et mesclun

- 19.20€ **La Fondue Savoyarde aux 3 fromages** *3 cheeses Savoyarde Fondue*
- 19.90€ **La Fondue aux champignons du moment** *Seasonal mushrooms Fondue*
- 20.50€ **La Fondue au vin pétillant de Savoie** *Savoie sparkling wine Fondue*
- 21.80€ **La Fondue au St Félicien Fermier** *Farmer Saint Félicien Fondue*
- 18.90€ **La Tartiflette Tradition** (+ 3.50€ avec jambon de montagne)  
Patates, oignons, crème fraîche, lardons, Reblochon, accompagnée de mesclun  
*Tradition Tartiflette (+ 3.50€ with ham). Potatoes, onions, sour cream, bacon, Reblochon, accompanied by mesclun*
- 23.50€ **Le Beauforton** : Beaufort et fromage à Raclette gratinés au four, accompagné de charcuterie, condiments, patates et mesclun  
*The Beauforton: Beaufort and Raclette cheese baked in the oven, accompanied by cold cuts, condiments, potatoes and mesclun*
- 24.50€ **Le Fondant de Petit Reblochon**  
Nappé au miel, accompagné de jambon de montagne, patates et mesclun  
*The Petit Reblochon Fondant with honey, accompanied by ham, potatoes and mesclun*



## Mes spécialités Fromagères fondues sur la braise *Cheese specialties melted over an open fire*

Prix par personne - Price per person

- 23.50€ **La Raclette Montagnarde** (minimum 2 personnes)  
Fromage à Raclette, assortiment de charcuterie, condiments, patates et mesclun  
*The Mountain Raclette (minimum 2 persons). Raclette cheese, cold cuts, condiments, potatoes and mesclun*
- 27.50€ **La Raclette Dégustation aux Cinq Fromages** (minimum 2 personnes)  
Fromage à Raclette, Brézin, Abondance, Chèvre et Manigodine assortiment de charcuterie, condiments, patates et mesclun  
*Five Cheeses Tasting Raclette (minimum 2 persons). Raclette cheese, Brézin, Abondance, Goat and Manigodine, cold cuts, condiments, potatoes and mesclun*
- 22.60€ **La Reblochonnaise** (minimum 2 personnes)  
Reblochon fondu, assortiment de charcuterie, condiments, patates et mesclun  
*La Reblochonnaise (minimum 2 persons) melted Reblochon cheese, cold cuts, condiments, potatoes and mesclun*

## Mes planches de Maxence *My Maxence boards*

- 11.50€ « L'Ercheu » de jambon de montagne «The Ercheu» of mountain ham
- 13.50€ « L'Ercheu » de salaisons de montagne «The Ercheu» of mountain cured meats

## Mes Douceurs fermières *My fermières sweets*

- 10.40€ **L' Ercheu** de fromages de nos montagnes  
«The Ercheu» of cheese from our mountains
- 6.70€ **Le fromage blanc** et ses douceurs (nature, miel, crème fraîche ou myrtilles sauvages)  
*Cottage cheese and its sweets (nature, honey, sour cream and wild blueberries)*





## En exclusivité à Annecy

*Exclusively in Annecy*

### *Chez mamie Lise*

**La manigodine affinée  
par la maison Paccard à Thônes,  
servie chaude avec charcuterie  
et pommes de terre**

*The refined manigodine  
by Paccard house in Thônes,  
served hot with sausage and potatoes*

**25,50€**

### *Mes fromages fumés par nos soins*

*My smoked cheeses for our care*

**Le fondant de petit Reblochon fumé  
et sa bresaola,  
pommes de terre et mesclun**

*Small and smoked Reblochon fondant  
and its bresaola, potatoes and mesclun*

**25,80€**



**La manigodine fumée de la maison Paccard  
aux champignons du Moment  
et son ercheu de charcuterie artisanale,  
pommes de terre et mesclun**

*The manigodine smoked by Paccard house in Thônes,  
served with seasonal mushrooms,  
ercheu of charcuterie, potatoes and mesclun*

**28,50€**