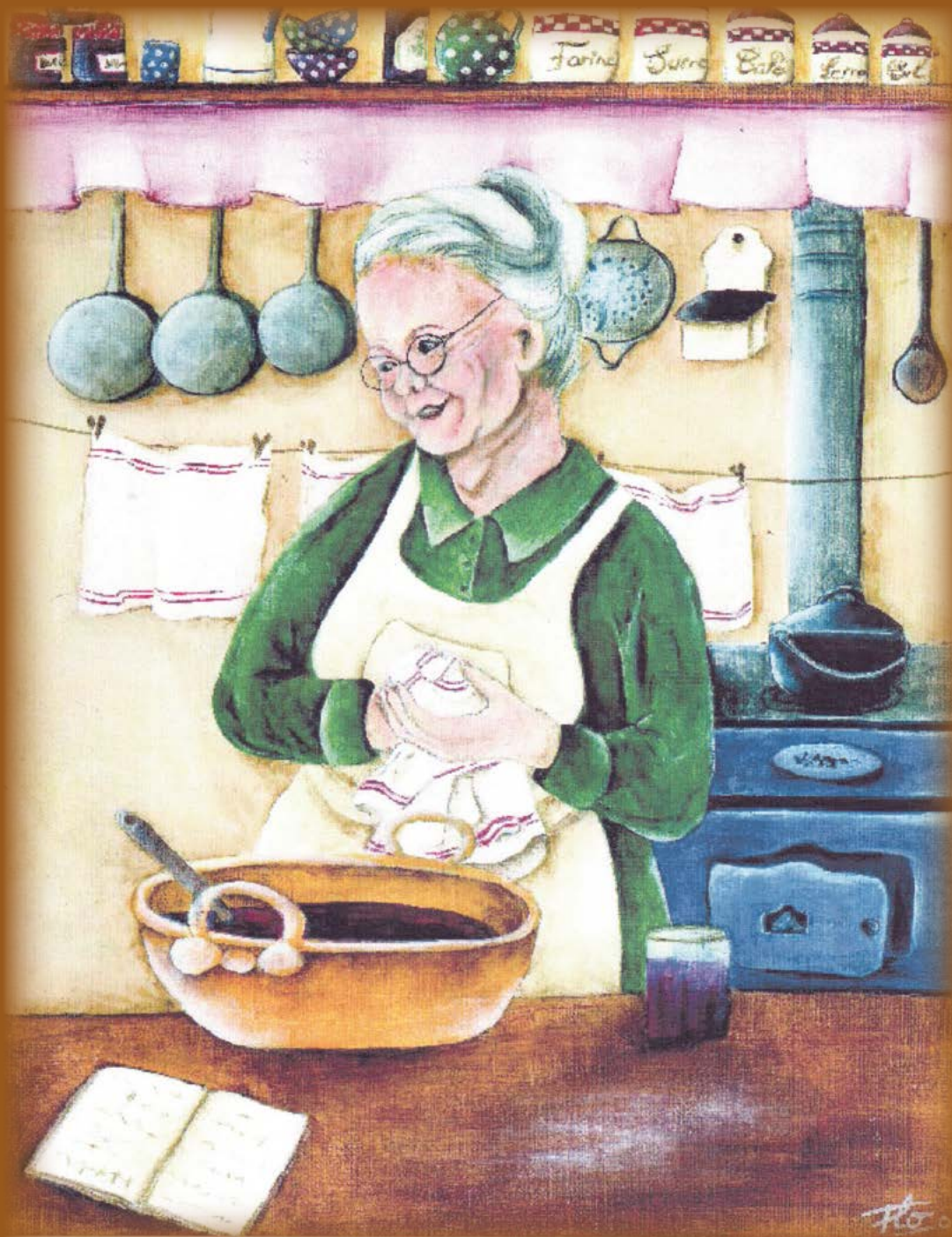


# Les recettes de Mamie Lise



Restaurant Annecy

# *Les cocktails de Mamie*

## *Avec alcool*

**Le Mojito 10.50€**

**Le Mojito savoyard au Génépi 11.50€**

**L'Apérol Spritz 12.50€**

## *Sans alcool*

**Bora bora 6.50€**

*Jus de mangue, jus d'ananas, grenadine, lait de coco*

## *En ce moment*

**Dégustez notre Th  glacé maison 4,60€**

*Divers parfums (pêche, pamplemousse, fraise, citron)*

Prix net en Euros / Net Price in Euros - Prix et service compris/ Price and Service Included

*Chers clients, en raison de nombreux impayés, la maison n'accepte plus les chèques.*

*Merci de votre compréhension*



## Les Apéritifs

Martini, Campari, Suze, Porto	6 cl	5.80€
Ricard	2 cl	4.50€
Americano	10 cl	8.80€
Annécien (crème de pêche, Martini rouge)	10 cl	6.30€
San Bitter (sans alcool)	10 cl	4.50€

## Les Whiskies - Whiskies

J.B.	4 cl	6.20€
------	------	-------

## La sélection de Single Malt Single Malt selection

Glenfiddich 12 ans d'âge	4 cl	8.90€
Aberlour Hors d'âge	4 cl	19.90€

## Les Vins - Wines

Kir (châtaigne, cassis, mûre, pêche, myrtille, violette)	12 cl	6.20€
Kir Pétale (crème de mûre et vin rosé)	12 cl	6.20€
Lisette (Crème de pamplemousse et vin rosé)	12 cl	6.20€
Kir Royal	12 cl	13.10€
Kir du Duché (à la Méthode Traditionnelle AOC de Savoie)	12 cl	8.20€

## Les Sirops, Limonades et Jus de fruits Squashes, lemonades and fruit juices

Sirap (orgeat, citron, grenadine, fraise, pêche, pamplemousse, menthe)	25 cl	2.80€
Jus de fruits (pomme, orange, fraise, ananas, abricot)	25 cl	4.80€
Jus de tomate	25 cl	4.80€

## Les Eaux Minérales - Mineral waters

Evian	50 cl	4.80€	Litre	6.90€
Badoit	50 cl	4.80€	Litre	6.90€

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

## Les Bulles - Bubbles

Champagne	12 cl	12.90€
« Moët et Chandon »	Bout. 75 cl	78.00€

Cerdon	12 cl	6.10€
« 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		

## Les Bières à la pression - Draught beers

Demi Mont-Blanc	25 cl	5.70€
Demi sirop Mont-Blanc	25 cl	5.90€
Sérieux Mont-Blanc	50 cl	9.60€
Picon bière	25 cl	6.30€

## Les Bières en bouteille - Bottled beers

Leffe (blonde)	33 cl	6.40€
Mont-Blanc (blanche)	33 cl	6.60€
1664 (sans alcool)	33 cl	5.20€

## Les Sodas - Fizzy drinks

Coca-Cola ou Coca-Cola zéro	33 cl	5.20€
Orangina	25 cl	4.80€
Schweppes agrumes	25 cl	4.80€
Ice Tea	25 cl	4.80€
Limonade	25 cl	4.80€
Diabolo	25 cl	4.80€

# Le midi Chez Mamie Lise

— sauf week-ends et jours fériés —

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

Au choix : entrées - plats du jour - desserts  
starter - main course - dessert



## PLAT DU JOUR

*Main course*

18.00€

## ENTRÉE + PLAT DU JOUR

*Starter + Main course*

23.95€

## PLAT DU JOUR + DESSERT

*Main course + dessert*

23.95€

## MENU DU JOUR *Full Menu*

(Entrée + plat du jour + fromage ou dessert)

29.90€



## Menu du petit gourmand

(jusqu'à 12 ans) 16.20€

(up to age 12) 16.20€

**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 vegetables of the day**

or **Mini-tartiflette**

+ **Ice cream** or **Chocolate brownies**

+ **1 glass of syrup**

Prix net en Euros / Net Price in Euros - Prix et service compris / Price and Service Included



# Les Délices du Corti en plat ou à partager Corti Delights as a main or to share

## Les salades... et autres signatures de chez Mamie Lise Salads... and other signatures from Mamie Lise's

- 27.20€ **Buratina crémeuse** à souhait pesto maison au basilic frais montée à l'huile d'olive extra vierge Bio, déclinaison de tomates en toute simplicité à la fleur de sel.  
*Creamy Buratina, homemade pesto with fresh basil and organic extra virgin olive oil, various tomatoes*
- 28.30€ **Salade César façon Mamie Lise** gambas croustillantes, œufs de cailles, anchois salés, crumble à la parmesane, ses copeaux de parmigiano et son crumble d'olive noire.  
*Caesar salad Mamie Lise style, crispy prawns, quail eggs, salted anchovies, parmesan and black olive crumble*
- 26.20€ **Petit crottin de chèvre gratiné au miel des Montagnes**, salade de mesclun de jeunes pousses à la vinaigrette balsamique, crispy de jambon fumé de la Maison Baud, méli-mélo de tomates cerises à la fleur de thym.  
*Mesclun salad with balsamic vinaigrette, gratinated goat cheese with honey from the mountains, crispy smoked ham from Maison Baud, mix of cherry tomatoes with thyme flowers*
- 26.50€ **La salade Signature de Mamie Lise**, jeunes pousses en salade, vinaigrette de noix à la moutarde à l'ancienne, tomates séchées, cœur d'artichaut confit à l'huile d'olive et aromates et sa volaille du moment.  
*Mamie Lise's Signature salad, walnut vinegar with old-fashioned mustard, dried tomatoes, artichoke hearts preserved in olive oil and herbs, pan-fried with chicken*
- 27.80€ **Croustillant de Reblochon au miel des Montagnes**, salade d'endives et jeunes pousses aux noix, chutney aux oignons, dattes Majhoul et sa pointe de vinaigre balsamique.  
*Endive and salad with walnuts, crunchy Reblochon cheese with honey, onion chutney and Majhoul dates with a touch of balsamic vinegar*

## Les caprices du moment à Découvrir... Whims of the moment to Discover ...

- 29.90€ **Carpaccio de poisson** selon arrivage, coupé finement à l'huile d'olive à la clémentine et ses segments d'agrumes aux micros pousses et quenelle d'avocat à la vanille.  
*Carpaccio of fish finely cut in olive oil with clementine and its citrus segments with baby leaf salad, avocado quenelle with vanilla*
- 27.50€ **Le Carpaccio de Melon des Charentes**, noix de jambon cru artisanale de Maxence Baud, son sorbet melon et verrine de Pineau.  
*Carpaccio of Charentes melon, Maxence Baud's artisanal raw ham, melon sorbet and Pineau verrine*
- 26.80€ **Le Carpaccio « Charolais »** au pesto de roquette fraîche, éclats de tomates séchées et cerises, câpres à l'Italienne et copeaux de parmesan.  
*Carpaccio «Charolais» with fresh pesto, dried and cherry tomatoes slivers, italian capers and parmesan*
- 25.80€ **Le Carpaccio de légumes du marché** en texture, sauce Mamie Lise et ses petites micros pousses Bio.  
*Carpaccio of seasonal vegetables, Mamie Lise's sauce and its baby leaf salad*
- 24.20€ **Risotto crémeux** à souhait aux légumes du marché et girolles monté au parmigiano, petites pousses de coriandre aux graines de lin.  
*Creamy risotto with seasonal vegetables and chanterelles, served with parmigiano cheese and a sprinkling of coriander and linseed*
- 33.50€ **Le risotto à la brisure de Truffe d'Alena**, cèpes bouchons à la plancha et légumes du moment.  
*Risotto with Alena truffle, porcini mushrooms a la plancha and seasonal vegetables*

# Au fil de l'eau Over water

« Seigneur » des lacs savoyards, l'Omble Chevalier est un poisson à la chair d'une finesse incomparable, aux dires de certains gourmets. Poisson noble par excellence, on pêche de l'Omble Chevalier dans les lacs savoyards, probablement depuis la fin du Moyen-Age, même si subsiste une incertitude dans les textes entre « l'omble » des lacs et « l'ombre » des rivières...

« Lord » of the Savoyard lakes, the Arctic Char is a fish with incomparably fine flesh, according to some gourmets. Noble fish par excellence Arctic Char has been fished in Savoyard lakes, probably since the end of the Middle Age, even if there is some uncertainty in the texts between lake « char » and river « grayling »...

## Tout en subtilité et tradition... Subtle and Traditional

- 35.90€ **L'omble chevalier** cuit sur la peau, purée fine de Vitelotte montée au beurre baratte du Val D'Arly, la carotte fane en déclinaison et son trait d'huile de noisette.  
*Arctic Char cooked on the skin, fine Vitelotte purée with Val D'Arly churned butter, faded carrots and hazelnut oil*
- 29.90€ **La Fricassée de Grenouilles** rôties en persillade, potatoes maison et mesclun de jeunes pousses.  
*Fricassee of roasted Frogs with fresh homemade Potatoes parsley and baby leaf salad*
- 32.80€ **Filet de Fera** poêlé au beurre moussieux, jus de canard réduit au citron confit, patate douce en quenelle aux parfums d'ici et d'ailleurs.  
*Fillet of Fera fried in sparkling butter, duck juice reduced with lemon confit, sweet potato quenelle with local and international flavours*
- 31.20€ **Les filets de Perches** façon Meunière au beurre baratte du Val D'Arly et jus de citron, potatoes maison et son mesclun de jeunes pousses.  
*Perch Fillets Meunière style with churned butter from the Val D'Arly and lemon juice, homemade Potatoes and baby leaf salad*

Prix net en Euros / Net Price in Euros - Prix et service compris/ Price and Service Included





# La sélection du boucher

## “Maison Beauwaltet”

### The butcher's selection “Maison Beauwaltet”

#### Les viandes poêlées Pan fried meats

- 39.80€ **Noix d'Entrecôte « Angus Argentine » de 300 gr**, sauce à l'échalote maison, potatoes façon Maison Lise et son mesclun de jeunes pousses.  
*Angus Argentina» Entrecote of 300 gr with home made shallot sauce, homemade potatoes and its baby leaf salad*
- 29.50€ **Magret de canard « Rougié »**, sauce à l'orange aux parfums de Grand Marnier, pomme paillasson et carotte au jus d'agrumes.  
*Duck breast «Rougié» with orange sauce and Grand Marnier flavour, apple and carrot with citrus juice*
- 42.50€ **Filet de Bœuf façon Rossini sauce au Porto et Truffe d'Alena**, cèpes bouchon au beurre baratte du Val d'Arly et sa purée fine de pomme terre.  
*Beef fillet Rossini style with Porto sauce and Truffle D'Alena, boletus mushrooms with butter from Val d'Arly and mashed potatoes*
- 36.20€ **Côte de Veau d'origine Française de 280gr** poêlé au beurre noisette, polenta crémeuse aux girolles, sauce Bordelaise lié à la moelle.  
*French Veal chop of 280 gr pan-fried in hazelnut butter, creamy polenta with chanterelles, Bordelaise sauce*

#### Les viandes crues Raw meats

- 26.90€ **Le Tartare de Bœuf 180 gr « Charolais »** coupé au couteau, préparé par vos soins.  
*180gr «Charolais» Beef tartar, cut with a knife, prepared by your self*
- 28.50€ **Le Tartare de Bœuf 180 gr « Charolais »** servi juste poêlé au **Saint-Félicien**.  
*180gr «Charolais» beef tartar served just pan-fried with Saint-Félicien cheese*
- 27.80€ **Le Tartare de Bœuf 180 gr « Charolais »** servi juste poêlé avec **girolles et Beaufort fondu**.  
*180gr «Charolais» Beef tartar served just fried with chanterelles and melted Beaufort cheese*
- 39.80€ **Le Tartare de Bœuf 180 gr « Charolais »** coupé au couteau, à la **brisure de Truffe D'Alena, ses condiments et fines herbes**.  
*180 gr «Charolais» Beef tartar cut with a knife, prepared by your self with D'Alena truffle*

*(Accompagnées d'un mesclun de salade jeune pousses assaisonné à la vinaigrette à l'ancienne parfumé à l'huile de noix et ses potatoes maison).  
(With homemade potatoes, baby leaf salad seasoned with and old-fashioned vinaigrette and flavoured with walnut oil)*

#### Les viandes mijotées (Maison Baud depuis 1932) Simmered meat

- 25.80€ **Les Diots artisanaux mijotés à petit feu**, jus de cuisson réduit à souhait à la moutarde à l'Ancienne et sa polenta crémeuse aux girolles.  
*Les Diots Artisanaux simmered on a low flame, with a reduced cooking juice and creamy polenta with chanterelles*
- 25.20€ **La Parmeline comme la montagne du Parmelan**, surplombant Villaz avec fierté accompagnée d'un mesclun de salade jeunes pousses assaisonné à la vinaigrette à l'ancienne, parfumé à l'huile de noix et ses potatoes maison.  
*The Parmeline, like the Parmelan mountain, proudly overlooking Villaz, with homemade potatoes, a baby leaf salad seasoned with old-fashioned vinaigrette and flavoured with walnut oil*
- 26.10€ **La Véritable saucisse Pormonier**, un classique originaire du nord de la Haute-Savoie fumé à la branche de genièvre, mijoté en sauce pendant des heures, à saucer sans scrupule dans sa purée fine montée au beurre du Val D'Arly.  
*The genuine Pormonier sausage, a classic from the north of Haute-Savoie, smoked with juniper branch and simmered in sauce for hours, mashed potatoes with Val d'Arly butter*

# Les spécialités fromagères

*Cheeses specialties*

## Notre Fromager le Val D'Arly

*Our Val D'Arly Cheeseemaker*

Les agriculteurs du Val D'Arly se réunissent et créent en 1969 la coopérative Fruitière en Val D'Arly Savoie Mont Blanc à Flumet à 1000 mètres d'altitude. Située sur les territoires des AOP Beaufort et Reblochon au cœur des 2 Savoie, elle collecte quotidiennement le lait dans 80 fermes, des sources du lac d'Annecy jusqu'Arve et Montagnes en passant par le Val d'Arly et le Pays du Mont Blanc.

In 1969, the farmers of the Val D'Arly got together and created the Fruitière en Val D'Arly Savoie Mont Blanc cooperative in Flumet at an altitude of 1000 metres. Located on the territories of the Beaufort and Reblochon PDO in the heart of the 2 Savoie regions, it collects milk daily from 80 farms, from the sources of Lake Annecy to Arve and Mountains, passing through the Val d'Arly and the Pays du Mont Blanc.

« Supplément Charcuterie artisanale sélectionné par Maxence Baud à Villaz à 8.50€ »  
« Artisanal charcuterie at an additional charge selected by Maxence Baud in Villaz at 8.50€ »

### Prix par personne - Price per person

- 24.50€ **La Fondue Savoyarde aux 3 fromages du Val D'Arly**  
Meule de Savoie Premières Fleurs de Printemps affinage 12 mois Abondance AOP, Beaufort AOP.  
*Fondue Savoyarde with 3 cheeses from Val D'Arly Meule de Savoie Premières Fleurs de Printemps affinage 12 months Abondance AOP, Beaufort AOP*
- 25.80€ **La Fondue au vin pétillant de Savoie**  
râpée de muscade à la fleur de sel.  
*Fondue with sparkling wine from Savoie, grated with nutmeg and fleur de sel*
- 26.10€ **La Fondue au St Félicien Fermier**  
*Fondue with St Félicien*
- 26.90€ **La Fondue Savoyarde aux 3 fromages du Val D'Arly aux Cèpes**  
*The Savoyarde fondue with 3 cheeses from the Val D'Arly with porcini mushrooms*
- 35.30€ **La Fondue signature de Mamie Lise au St Félicien et ses cèpes à la brisure de Truffe**  
*Mamie Lise's signature fondue with St Félicien, porcini mushrooms and truffle*
- 21.50€ **La Tartiflette Tradition au Reblochon Fermier** (+ 4.50 euros avec la noix de jambon fumée de la maison Baud).  
*Traditional Tartiflette with Reblochon (+ 4.50 euros with the smoked ham from the Baud house)*
- 27.80€ **Le Fondant de Petit Reblochon nappé au miel**, accompagné de Bresaola, patates et mesclun.  
*Petit Reblochon fondant topped with honey, served with Bresaola, potatoes and mesclun*



Nos fondues sont servies avec patates et mesclun



# Les spécialités fromagères fondues sur la braise (pour 2 personnes minimum) Cheese specialities melted on the grill (for 2 people minimum)

## Prix par personne - Price per person

- 26.90€ **La Raclette de Savoie façon Montagnarde** lait de qualité transformé par nos fromagers à 1000m d'altitude, Médaille d'Argent en 2017 à Paris.  
*The Savoie Raclette quality milk processed by our cheesemakers at 1000m altitude who obtained the Paris Silver Medal in 2017*
- 29.90€ **La Raclette Dégustation aux quatre fromages** « Fromage Raclette de Savoie, Tomme de Chèvre, Abondance Fruitière Aop de la Vallée Verte et l'incontournable Brezin.  
*Raclette Tasting with four cheeses «Savoie Raclette, Goat Cheese, Abondance PDO and the inevitable Brezin*
- 29.70€ **La Reblochonaise** et son Reblochon Fermier de nos montagnes.  
*Reblochon from our mountains*
- 36.80€ **La Raclette de Chez Mamie Lise à découvrir, « Truffe d'été de chez Alena »** râpée minute sur ses pommes de terre.  
*Raclette from Chez Mamie Lise to be discovered « summer Truffle from Alena « to be grated on its potatoes*

Accompagnées d'un assortiment de charcuterie de chez la maison Baud, cornichons, mesclun de salade jeune pousses assaisonné à la vinaigrette à l'ancienne parfumé à l'huile de noix et ses pommes de terre cuites en robe des champs.

With charcuterie from the Baud house, pickles, potatoes, baby leaf salad seasoned with an old-fashioned vinaigrette and flavoured with walnut oil.

## Les planches de Charcuterie à partager ou pas ! La Maison Baud Depuis 1932

Recettes ancestrales transmises par le grand père de Maxence. Un vrai goût d'antan pour la première et un mélange d'épices pour la deuxième qui reste inchangée depuis 3 générations.

Ancestral recipes handed down by Maxence's grandfather. A real taste of yesteryear for the first one and a mixture of spices for the second one which has remained unchanged for 3 generations...

- 16.90€ **L'incontournable mariage du Jambon blanc et de la noix de Jambon fumé** accompagné de cornichons.  
*The unavoidable combination of cooked ham, smoked ham and pickles*
- 19.90€ **La dégustation de charcuterie de la Maison Baud**, en plus des deux inséparables vous pourrez découvrir, la coppa, le traditionnel saucisson sec nature et le fumé de façon ancestral.  
*The tasting of charcuterie of the House Baud. In addition to the two inseparable, you will be able to discover, the coppa, the traditional dry sausage and the smoked one in an ancestral way*



**En exclusivité à Annecy**

*Exclusively in Annecy*

*Chez Mamie Lise*

**Le Vacherin affiné  
servi chaud avec charcuterie  
et pommes de terre**

*The refined vacherin  
served hot with sausage and potatoes*

**27,50€**

*Les fromages fumés  
par nos soins  
Smoked cheeses by us*

**Le Fondant de petit Reblochon fumé, tranches  
fines de bresaola, pommes de terre cuites à  
la vapeur façon en robe des champs et son  
mesclun de jeunes pousses à la vinaigrette à  
l'huile de noix**

*Smoked Reblochon cheese, thin slices of bresaola, steamed pota-  
toes, baby leaf salad with walnut oil vinaigrette*

**28,20€**



**Le Vacherin fumé aux girolles et cèpes  
accompagnés de son panaché de charcuterie  
de la Maison Baud, pommes de terre cuite à  
la vapeur façon en robe des champs et son  
mesclun de jeunes pousses à la vinaigrette à  
l'huile de noix**

*The smoked vacherin,  
served with seasonal mushrooms,  
archeu of charcuterie, potatoes and mesclun*

**29,80€**