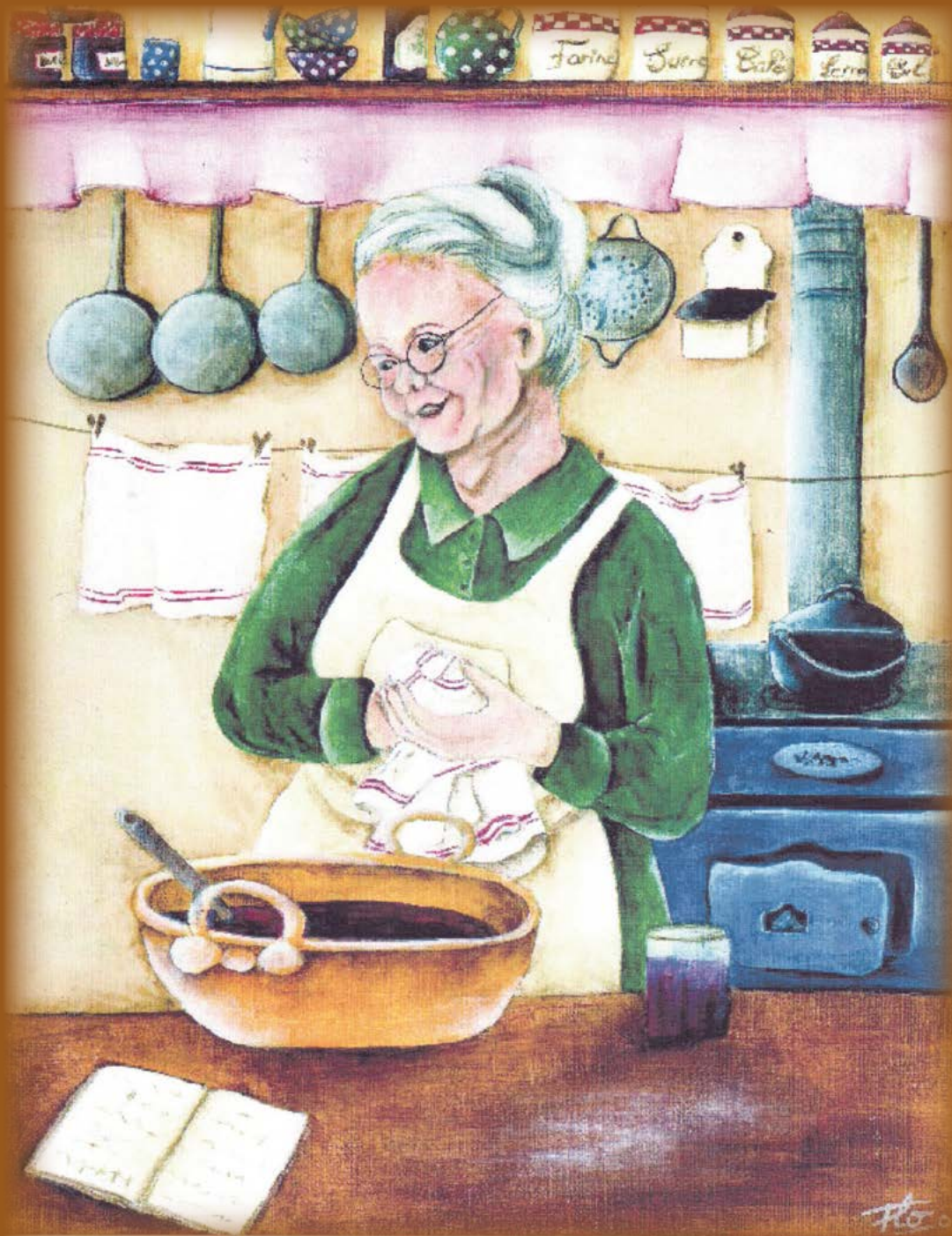


# Les Recettes De Mamie Lise



Restaurant Annecy

# Les Cocktails de Mamie

## Avec alcool

Le Mojito 10.50€

Le Mojito savoyard au Génépi 11.50€

L'Apérol Spritz 10.50€

La Sangria 8.50€

## Sans alcool

Bora bora 6.50€

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

## En ce moment

Dégustez notre Vin chaud maison 5,60€

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 menu (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€

Steak haché ou Nuggets de poulet ou Jambon Blanc  
Accompagné de potatoes maison ou garniture du jour  
ou Mini-tartiflette

+ Glace ou Brownies au chocolat

+ 1 verre de sirop au choix

(up to age 12) 16.20€

Beefburger or Cooked Ham  
Served with potatoes 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 soupes signatures et hors d'oeuvres de Chez Mamie Lise Signature Soups and Hors D'oeuvres from Chez Mamie Lise

- 15.50€ **Soupe à l'Oignon caramélisé** déglacé au vin blanc « Chignon Bergeron »  
tartine de pain de campagne frotté à l'ail gratiné au Fromage du Val d'Arly  
*Caramelized onion soup deglazed with white wine "Chignon Bergeron", toast of country bread rubbed with garlic gratinated with smoked Val d'Arly cheese*
- 19.50€ **Soupe Parmentier en croûte** au parfum de Fromage du Val d'Arly avec  
son râpée de truffe d'Alena  
*Parmentier soup in a crust with Val d'Arly cheese flavor and grated Aléna truffle*
- 20.50€ **L'œuf « plein air » de Chez Mamie Lise**, cuit façon cocotte aux parfums forestiers  
et lardons de cochon de la Maison Baud accompagné de sa tartine de pain toasté  
*The fresh Egg from Chez Mamie Lise cooked cocotte style with forest flavors and pork bacon from Maison Baud with a slice of toasted bread*

## Les salades et autres signatures de chez Mamie Lise en plat ou à partager Salads and other signatures from Mamie Lise's

- 26.20€ **Petit crottin de Chèvre gratiné au miel des Montagnes** et son mesclun de jeunes  
pousses à la vinaigrette balsamique, crispy de jambon fumé de la Maison Baud et ses  
tomates en déclinaisons à la fleur de thym  
*Goat cheese gratinated with mountain honey and mesclun salad with a crispy balsamic  
vinaigrette of smoked ham from Maison Baud and tomatoes with thyme flower*
- 27.80€ **Croustillant Reblochon du Val d'Arly** graines torréfiées,  
méli-mélo d'endives jeunes pousses au chutney d'oignons, dattes Majhoul et  
sa pointe de vinaigre miel balsamique  
*Crunchy Reblochon with mountain honey and roasted seeds, endives and green salad with onion chutney,  
Majhoul dates and a touch of balsamic honey vinegar*
- 28.30€ **Salade César façon Mamie Lise**, gambas croustillantes, œufs de caille,  
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, parmigiano  
and black olive crumble*

## Les caprices du moment à découvrir... Whims of the moment to discover ...

- 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 vegetables and chanterelle mushrooms topped with parmigiano and coriander with flax seeds*
- 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 baby leaf salad*
- 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*
- 34.50€ **Le Risotto à la brisure de Truffe d'Alena**, cèpes bouchons à la plancha et légumes du moment  
*Risotto with Aléna Truffle, grilled porcini mushrooms 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*

- 29.90€ **La Fricassée de Grenouilles** rôties en persillade, potatoes maison et mesclun de jeunes pousses  
*Roasted frog legs with homemade potatoes and mesclun salad*
- 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 with butter from Val d'Arly, lemon juice, homemade potatoes and mesclun salad*
- 32.80€ **Filet de Truite** " Région Savoie " poêlé au beurre moussieux, pomme écrasée monté à l'huile d'olive, condiments à la tomate séchée, jus de crustacés émulsionné  
*Savoie Trout with sparkling butter, mashed potato with olive oil, dried tomatoes and emulsified crustaceans juice*
- 35.90€ **L'Omble Chevalier cuit sur la peau**, purée de pommes de terre au beurre baratte du Val d'Arly, mini légumes du moment, sauce au Porto truffé  
*Arctic Char cooked on the skin, mashed potatoes with butter from Val d'Arly, seasonal mini vegetables with a truffled Porto sauce*

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

- 33.80€ **Magret de Canard**, sauce à l'orange au Vinaigre de cidre, pommes paillasson, carottes au jus d'agrumes et Girolles légèrement poêlées  
*“Rougié” Duck breast with orange sauce flavored with Vinaigre de cidre, potato patty, carrot in citrus juice and lightly pan-fried chanterelle mushrooms*
- 36.20€ **Côte de Veau d'origine Française de 280gr** poêlée au beurre noisette, polenta crémeuse aux girolles, sauce aux deux poivres  
*French Veal chop of 280 gr, pan-fried in hazelnut butter, creamy polenta with chanterelle mushrooms, two-pepper sauce*
- 42.90€ **Noix d'Entrecôte « Angus Argentine » de 300 gr**, sauce à l'échalote maison, potatoes façon Maison Lise et son mesclun de jeunes pousses  
*Argentinian Angus Entrecote of 300gr with homemade shallot sauce, homemade potatoes and mesclun salad*
- 48.50€ **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 de terre  
*Beef Filet Rossini style with Porto sauce and Aléna Truffle, boletus mushrooms with butter from Val d'Arly and mashed potatoes*

#### Les viandes crues d'origine charolaise 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 yourself*
- 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*
- 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*
- 39.80€ **Le Tartare de Bœuf 180 gr « Charolais »** coupé au couteau, à la brisure de Truffe d'Aléna  
*180 gr «Charolais» Beef tartar cut with a knife, prepared by your self with d'Aléna truffle*

**Accompagnées d'un mesclun de salade jeune pousses assaisonné à la vinaigrette à l'ancienne parfumée 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 de la région savoyarde

## Stewed Meats

(Maison Baud depuis 1932)

- 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  
*Stewed Artisanal Diots, cooking juice reduced to taste, old-fashioned mustard and creamy polenta with chanterelle mushrooms*
- 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 Real Pormonier sausage, a classic from the north of Haute-Savoie, smoked and stewed with a branch of juniper, to be sauced in its fine mash whipped with Val d'Arly butter*

# Les Cocottes

## de chez Mamie Lise

*Chez Mamie Lise's Casserole*

- 27.70€ **Le Pot au Feu Traditionnel façon Mamie Lise**  
bouquet de légumes de saisons et avec sa fameuse sauce Ravigote à partager (Pour 2 personnes minimum)  
*Traditional Pot au Feu Mamie Lise style, seasonal vegetables and its famous Ravigote sauce to share (For 2 people minimum)*
- 29.90€ **La Polenta crémeuse aux girolles et cèpes**, Reblochon fondant accompagné de saucisse de la Maison Baud à partager (Pour 2 personnes minimum)  
*Creamy polenta with chanterelle and porcini mushrooms, melted Reblochon with Maison Baud sausage to share (For 2 people minimum)*





# Les Spécialités Fromagères

Notre Fromager le Val d'Arly

Au Val d'Arly Cheesemaker

Cheeses specialties

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.

In 1969, the farmers of the Val d'Arly got together and created the Fruitière in Val d'Arly, Savoie Mont Blanc in Flumet at an altitude of 1000 meters.

« Supplément charcuterie artisanale sélectionné par Maxence Baud à Villaz à 9.50€ »  
« Artisanal charcuterie at an additional charge selected by Maxence Baud in Villaz at 9.50€ »

## Prix par personne - Price per person

- 21.50€ **La Tartiflette Tradition au Reblochon Fruitier**  
(+ 4.50 euros avec la noix de jambon fumé de la maison Baud)  
*Traditional Tartiflette with Reblochon (+ 4.50 euros with the smoked ham from the Baud house)*
- 24.50€ **La Fondue Savoyarde aux 3 fromages du Val d'Arly**  
Meule de Savoie Premières Fleurs de Printemps affinage 12 mois, Abondance et Beaufort AOP, vin blanc  
*Fondue with 3 cheeses from Val d'Arly Meule de Savoie 12 months maturation, Abondance and Beaufort PDO, white wine*
- 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 affiné**  
*Fondue with St Félicien*
- 26.80€ **La Fondue au St Félicien affiné à la compotée de tomate**  
parfumée à la fleur de thym  
*Fondue with St Félicien, tomato compote and thyme flower flavor*
- 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*
- 27.10€ **La Fondue Savoyarde aux 3 fromages du Val d'Arly**  
au gingembre frais et zeste de citron  
*Fondue with 3 cheeses from Val d'Arly, fresh ginger and lemon zest*
- 37.30€ **La Fondue signature de Mamie Lise au St Félicien ou aux 3 fromages du Val d'Arly**  
cèpes à la brisure de Truffe d'Aléna  
*Mamie Lise's signature fondue with St Félicien or with 3 cheeses from Val d'Arly porcini mushrooms and Alena truffle*

Accompagnées d'un mesclun de salade jeunes pousses assaisonné à la vinaigrette à l'ancienne parfumée à l'huile de noix et pommes de terres cuites en robe des champs

With steamed potatoes, baby leaf salad seasoned with an old-fashioned vinaigrette flavoured with walnut oil

# 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** (minimum 2 personnes) 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 an altitude of 1000m who obtained the Paris Silver Medal in 2017*
- 29.70€ **La Reblochonaise et son Reblochon Fruitière de nos montagnes**  
*Reblochon from our mountains*
- 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 Brezain  
*Raclette Tasting with four cheeses «Savoie Raclette, Goat Cheese, Abondance PDO and the inevitable Brezain*
- 37.30€ **La Raclette de Chez Mamie Lise à découvrir à la Truffe d'Aléna, râpée minute sur ses pommes de terre**  
*Raclette from Chez Mamie Lise to be discovered with Aléna Truffle*

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

With charcuterie from Maison Baud, pickles, steamed potatoes, baby leaf salad seasoned with an old-fashioned vinaigrette flavoured with walnut oil

*Les planches de charcuterie à partager ou pas !  
La Maison Baud Depuis 1932  
Charcuterie boards to share... or not !*

**Recettes ancestrales transmises par le grand père de Maxence. Un vrai gout 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 ancestrale  
*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 Fondant de Petit Reblochon nappé au miel, accompagné de 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**

*Reblochon cheese drizzled with honey, thin slices of bresaola, steamed potatoes, mesclun salad with walnut oil vinaigrette*

26,80€



**Le Vacherin affiné servi chaud accompagné de son panaché de charcuterie de la Maison Baud, 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**

*Warm Vacherin cheese, charcuterie, steamed potatoes and mesclun salad with walnut oil vinaigrette*

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 potatoes and mesclun salad with walnut oil vinaigrette*

28,20€



**Le Vacherin fumé aux girolles et cèpes accompagné de son panaché de charcuterie de la Maison Baud, 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 Vacherin, served with seasonal mushrooms, charcuterie, steamed potatoes and mesclun salad with walnut oil vinaigrette*

29,90€