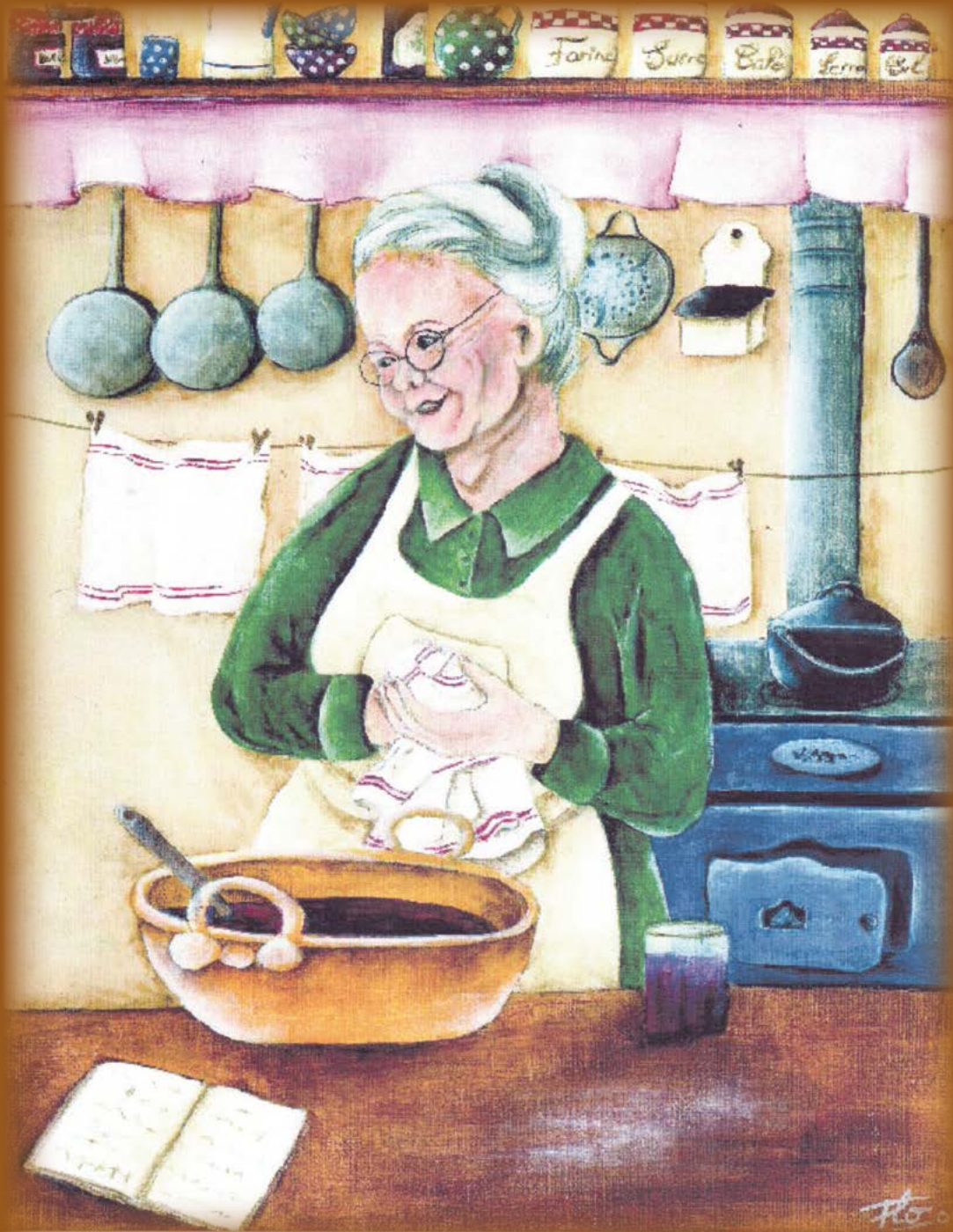


# Les Recettes De Mamie Lise



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	7.50€	
<i>Jus de mangue, jus d'ananas, grenadine, lait de coco</i>		
Virgin Mojito	8.50€	

## En ce moment

Th� glacé 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	6.80 <sup>e</sup>
Ricard	2 cl	5.50 <sup>e</sup>
Americano	10 cl	9.80 <sup>e</sup>
Annécien (crème de pêche, Martini rouge)	10 cl	7.30 <sup>e</sup>

## Les Whiskies - Whiskies

J.B.	4 cl	8.20 <sup>e</sup>
------	------	-------------------

## La sélection de Single Malt Single Malt selection

Glenfiddich 12 ans d'âge	4 cl	10.50 <sup>e</sup>
Aberlour Hors d'âge	4 cl	19.90 <sup>e</sup>

## Les Vins - Wines

Kir (châtaigne, cassis, mûre, pêche, myrtille, violette)	12 cl	6.50 <sup>e</sup>
Kir Pétales (crème de mûre et vin rosé)	12 cl	6.50 <sup>e</sup>
Kir Royal	12 cl	15.50 <sup>e</sup>
Kir du Duché (à la Méthode Traditionnelle AOC de Savoie)	12 cl	8.20 <sup>e</sup>

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

Sirop (orgeat, citron, grenadine, fraise, pêche, pamplemousse, menthe)	25 cl	3.50 <sup>e</sup>
Jus de fruits (pomme, orange, fraise, ananas, abricot)	25 cl	5.50 <sup>e</sup>
Jus de tomate	25 cl	5.50 <sup>e</sup>

## Les Eaux Minérales - Mineral waters

Evian	50 cl	5.80 <sup>e</sup>	Litre	7.50 <sup>e</sup>
Badoit	50 cl	5.80 <sup>e</sup>	Litre	7.50 <sup>e</sup>

## Les Bulles - Bubbles

Champagne	12 cl	14.00 <sup>e</sup>
« Moët et Chandon »	Bout. 75 cl	78.00 <sup>e</sup>

Cerdon	12 cl	6.10 <sup>e</sup>
« Clos de la Bierle »	Bout. 75 cl	38.00 <sup>e</sup>

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 <sup>e</sup>
AOC de Savoie		

## Les Bières à la pression - Draught beers

Demi Mont-Blanc	25 cl	5.70 <sup>e</sup>
Demi sirop Mont-Blanc	25 cl	5.90 <sup>e</sup>
Sérieux Mont-Blanc	50 cl	9.60 <sup>e</sup>
Picon bière	25 cl	6.30 <sup>e</sup>

## Les Bières en bouteille - Bottled beers

Lefte (blonde)	33 cl	6.40 <sup>e</sup>
Mont-Blanc (blanche)	33 cl	6.60 <sup>e</sup>
Heineken (sans alcool)	33 cl	5.20 <sup>e</sup>

## Les Sodas - Fizzy drinks

Coca-Cola ou Coca-Cola zéro	33 cl	5.20 <sup>e</sup>
Orangina	25 cl	4.80 <sup>e</sup>
Limonade	25 cl	4.80 <sup>e</sup>
Diabolo	25 cl	4.80 <sup>e</sup>

# Le Midi Chez Mamie Lise

— sauf week-ends et jours fériés ainsi que le mois de Juillet et Aout.

*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



<b>PLAT DU JOUR</b> <i>Main course</i>	<b>19.00€</b>
<b>ENTRÉE + PLAT DU JOUR</b> <i>Starter + Main course</i>	<b>25.95€</b>
<b>PLAT DU JOUR + DESSERT</b> <i>Main course + dessert</i>	<b>25.95€</b>
<b>MENU DU JOUR</b> <i>Full Menu</i> (Entrée + plat du jour + fromage ou dessert)	<b>32.90€</b>



## Menu du petit gourmand

(jusqu'à 12 ans) 17.50€

(up to age 12) 17.50€

**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

**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€ **Gaspacho de légumes du marché, condiments crus et cuits, graines torrifiées et son trait d'huile d'olive extra vierge**  
*Vegetables Gaspacho, raw and cooked condiments, roasted seeds and a dash of extra virgin olive oil*
- 20.50€ **Crumble et son oeuf croustillant, à la fricassé de lardons fumés et petits champignons de Paris, concassé de tomate provençal infusé au basilic légèrement gratiné au fromage du Val d'Arly**  
*Crumble and crispy egg with smoked lardons and small mushrooms, basil-infused tomato sauce lightly gratinated with Val d'Arly cheese*

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

- 27.50€ **Salade César façon Mamie Lise au poulet croustillant, œufs de cailles, anchois salés, crumble à la parmesane, copeaux de parmesan et crumble d'olive noire**  
*Caesar salad Mamie Lise style, crispy chicken, quail eggs, salted anchovies, parmesan and black olive crumble*
- 27.80€ **Croustillant Reblochon au miel des Montagnes et graines torrifiées, méli-mélo d'endives, jeunes pousses aux chutneys d'oignons, dattes Majhoul et pointe de vinaigre miel balsamique**  
*Crunchy Reblochon cheese with mountain honey and roasted seeds, mixed endive, small salad with onion chutney, Majhoul dates and a touch of honey-balsamic vinegar*
- 28.50€ **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*
- 29.00€ **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 tomates en déclinaison à la fleur de thym**  
*Goat cheese gratinated with mountain honey and mesclun salad with crispy balsamic vinaigrette, smoked ham from Maison Baud and tomatoes with thyme flower*
- 29.50€ **Burratina à l'huile d'olive citronnée sur sa tartine de pain toasté façon bruschetta, mesclun de jeunes pousses et fraîcheur de roquette, perle de balsamique et tomates en variations au basilic frais**  
*Burratina with lemon olive oil on a slice of toasted bruschetta bread, mesclun of young shoots and fresh rocket, balsamic pearls and tomatoes in variations with fresh basil*

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

- 24.50€ **Risotto crémeux à souhait aux légumes du marché et champignons 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*
- 26.80€ **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*
- 31.50€ **Carpaccio de Saumon à la vinaigrette à la mangue, avocat brûlé minute, perle de citron, poivre et fraîcheur de mesclun de jeunes pousses**  
*Carpaccio of salmon with mango vinaigrette, avocado, lemon pearls, pepper and fresh mesclun salad*
- 36.50€ **Risotto à la brisure de Truffe d'Alena, délice forestier à la plancha et légumes du moment**  
*Risotto with Truffle and grilled 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

- 33.50€ **Filets de Perche 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*
- 34.50€ **Fricassée de Grenouilles rôties** en persillade, potatoes maison et mesclun de jeunes pousses  
*Roasted frog legs with homemade potatoes and mesclun salad*
- 35.80€ **Filet de Fera de Savoie** poêlé à la minute, pomme purée montée au beurre moussieux du Val d'Arly, sauce au beurre blanc et sa touche de fines herbes  
*Fillet of Fera from the region pan-fried, mashed potatoes with butter from Val d'Arly, white butter sauce and a touch of fine herbs*
- 36.90€ **Omble Chevalier de Savoie cuit sur la peau** déclinaison de légumes confits du marché, houmous onctueux à la fleur de sel et condiments du soleil à l'huile d'olive extra vierge  
*Arctic char from Savoie cooked on the skin, a variety of vegetables from the market, creamy hummus with fleur de sel and sunny condiments with extra virgin olive oil.*

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”

- 35.80€ **Magret de Canard**, sauce à l'orange au vinaigre de cidre, pommes paillasson, carotte au jus d'agrumes et sa poêlée forestière aux fines herbes.  
*Duck breast, orange sauce with citrus flavours, potato patty, carrot with citrus juice and fine herbs*
- 36.20€ **Côte de Cochon d'origine française** de 300 gr poêlée au beurre noisette, oignons caramélisés, sauce aux deux poivres, potatoes façon Mamie Lise et mesclun de jeunes pousses  
*300g French pork chop pan-fried in hazelnut butter, caramelised onions, two-pepper sauce, Mamie Lise style potatoes and a mesclun salad*
- 38.50€ **Suprême de Poulet fermier Label Rouge**, d'origine française, sauce aux morilles, mélange forestier, purée fine de pomme de terre montée au beurre du Val d'Arly et sa sauce Porto à la brisure de Truffe  
*Supreme of Label Rouge chicken from France, morel sauce, mushrooms, fine mashed potatoes with butter from the Val d'Arly and truffled Porto sauce*
- 46.50€ **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*

## Les tartares terre et mer de Chez Mamie Lise

### Chez Mamie Lise's land and sea tartars

- 27.90€ **Tartare de Bœuf 180 gr « Charolais »** coupé au couteau, préparé par vos soins  
*180gr «Charolais» Beef tartar, cut with a knife, prepared by yourself*
- 28.80€ **Tartare de Bœuf 180 gr « Charolais »** servi juste poêlé au Comté fondu et parfums de sous-bois  
*180gr « Charolais » Beef tartar served just fried with melted Comté cheese*
- 29.50€ **Tartare de Bœuf 180 gr « Charolais »** servi juste poêlé au Saint-Félicien affiné  
*180gr «Charolais» Beef tartar served just pan-fried with Saint-Félicien cheese*
- 33.50€ **Tartare de Saumon frais** à la coriandre, houmous de pois chiche, avocat et vinaigrette de mangue  
*Fresh salmon tartar with coriander, chickpea hummus, avocado and mango vinaigrette*
- 39.80€ **Tartare de Bœuf 180 gr « Charolais »** à la brisure de Truffe  
*180 gr « Charolais » Beef tartar cut with a knife, with 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)

- 26.80€ Diots artisanaux mijotés à petit feu, jus de cuisson réduit à souhait à la moutarde à l'Ancienne et sa polenta crémeuse au mélange forestier de Chez Mamie Lise.  
*Stewed artisanal Diots, cooking juice reduced to taste, old-fashioned mustard and creamy polenta with vegetables*
- 27.10€ 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*
- 28.50€ Saucisse Parmeline, comme la montagne du Parmelan, surplombant Villaz avec fierté, accompagnée d'un mesclun de salade assaisonné à la vinaigrette à l'ancienne parfumée à l'huile de noix et ses potatoes maison  
*The Parmeline sausage, like the Parmelan mountain, proudly overlooking Villaz, mesclun salad seasoned with an old-fashioned vinaigrette flavoured with walnut oil and homemade potatoes*

# Les gourmandises de l'Été

## Chez Mamie Lise

*Services pour Deux*

Prix par personne - Price per person

- 29.90€ Polente crémeuse aux mélanges forestiers de Chez Mamie Lise, Reblochon fermier fondant du Val d'Arly accompagné de saucisse Parmeline de la Maison Baud farcie traditionnellement à L'Abondance et snackée à la plancha  
*Creamy Polente with mushrooms from Chez Mamie Lise, melted Reblochon from the Val d'Arly with Parmeline sausage from Maison Baud traditionally stuffed with Abondance and snacked on the plancha*
- 32.50€ Polente crémeuse au parfum de tomate parfumée au basilic, Buratina crémeuse gratinée au parmesan et poêlée gourmande de champignons accompagné de saucisse Parmeline de la Maison Baud farcie traditionnellement à l'Abondance et snackée à la plancha  
*Creamy Polente with basil perfumed tomato, creamy Buratina with parmesan and gourmet pan-fried mushrooms with Parmeline sausage from Maison Baud traditionally stuffed with Abondance and snacked on the plancha*





# Les Spécialités Fromagères

*Cheeses specialties*

*Notre Fromager le Val d'Arly*

*Our Val d'Arly Cheesemaker*

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 10.50€ »  
« Artisanal charcuterie at an additional charge selected by Maxence Baud in Villaz at 10.50€ »

## Prix par personne - Price per person

- 24.50€ Tartiflette Tradition au Reblochon fruitier  
(+ 6.50 euros avec la noix de jambon fumé de la maison Baud)  
*Traditional Tartiflette with Reblochon (+ 6.50 euros with the smoked ham from the Baud house)*
- 25.50€ Fondue Savoyarde aux trois 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*
- 26.80€ 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*
- 27.10€ Fondue au St Félicien affiné  
*Fondue with St Félicien*
- 27.80€ Fondue au St Félicien affiné à la compotée de tomate  
parfumée à la fleur de thym sans alcool  
*Fondue with St Félicien, tomato compote and thyme flower flavor alcohol free*
- 28.10€ Fondue Savoyarde aux trois 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*
- 28.50€ Fondue Savoyarde aux trois fromages du Val d'Arly à la fricassée de champignons  
aux parfums de sous-bois poêlée minute et pointe d'ail  
*Fondue Savoyarde with three cheeses from the Val d'Arly, fricassee of mushrooms pan-fried and a touch of garlic*
- 38.30€ Fondue signature de Mamie Lise au St Félicien (sans alcool) ou Fromage du  
Val D'Arly selon votre convenance, à la brisure de Truffe, fricassée de champignons  
aux parfums de sous-bois poêlée minute et pointe d'ail  
*Mamie Lise's signature fondue with St Félicien or Val D'Arly cheese according to your preference,  
with Truffles, fricassee of mushrooms pan-fried and a touch of garlic*

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

- 28.50€ 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*
- 32.50€ Reblochonaise et son Reblochon fruitier de nos montagnes  
*Reblochon from our mountains*
- 33.50€ Raclette Dégustation aux quatre fromages : Fromage Raclette de Savoie, Reblochon, Abondance Fruitière Aop de la Vallée Verte et l'incontournable Brezain  
*Raclette Tasting with four cheeses « Savoie Raclette, Reblochon, Abondance PDO and the inevitable Brezain*
- 38.30€ Raclette Montagnarde de Chez Mamie Lise à découvrir, à la brisure de Truffe sur ses pommes de terre  
*Raclette from Chez Mamie Lise to be discovered with Truffle on the potatoes*

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...

- 21.50€ 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*
- 24.50€ 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*

*Fondant de Petit Reblochon nappé au miel, accompagné de tranches fines de noix de jambon, 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*

28,20€



*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*

32,50€

*Les Fromages Fumés par  
Nos Soins  
Smoked cheeses by us*

*Fondant de Petit Reblochon fumé, tranches fines de noix de jambon, 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*

29,80€



*Vacherin fumé aux mélange forestier 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*

34,50€