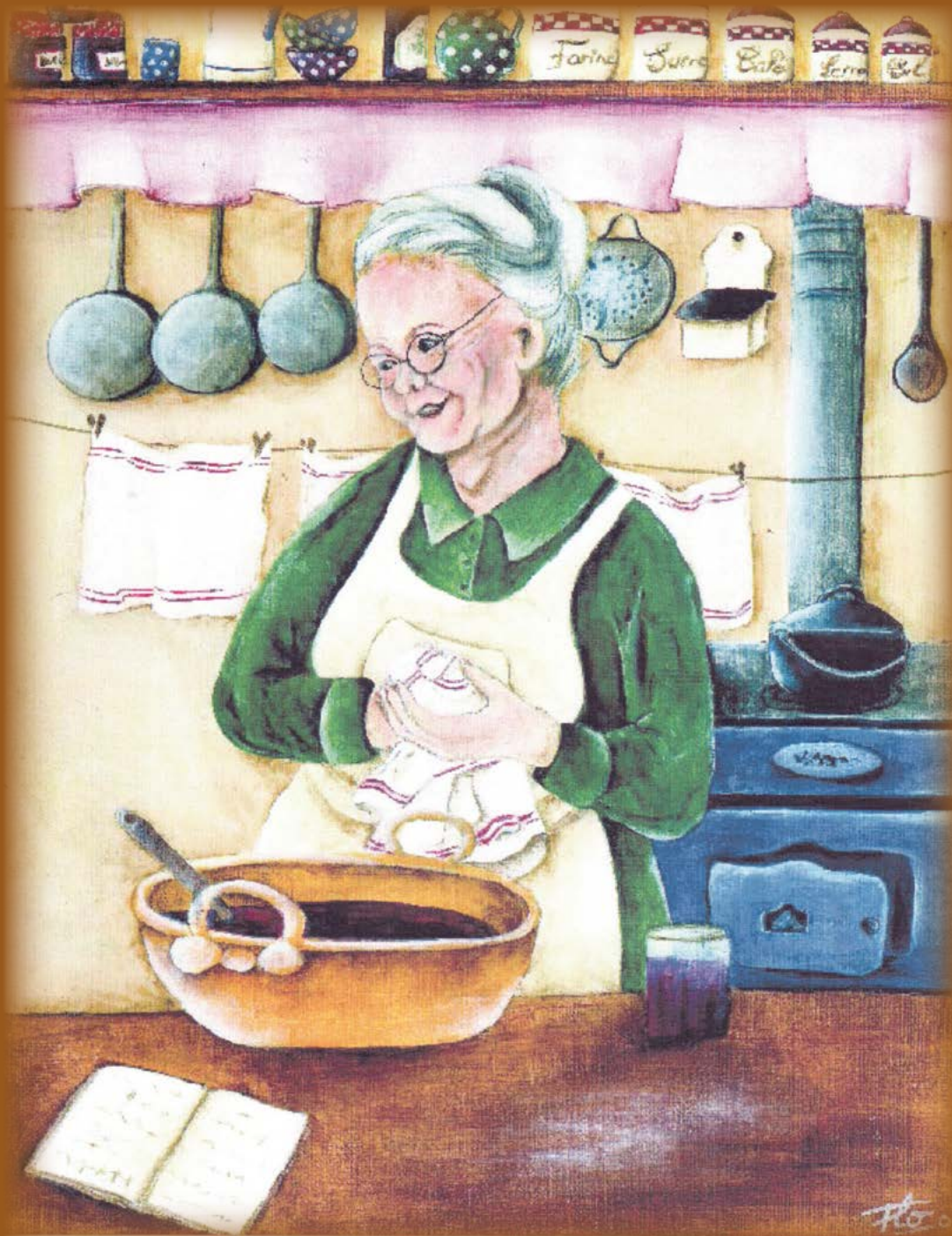


Les Recettes De Mamie Lise



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

| | |
|---------------------------------|-------|
| 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 | 6.80€ |
| Ricard | 2 cl | 5.50€ |
| Americano | 10 cl | 9.80€ |
| Annécien (crème de pêche, Martini rouge) | 10 cl | 7.30€ |

Les Whiskies - Whiskies

| | | |
|------|------|-------|
| J.B. | 4 cl | 8.20€ |
|------|------|-------|

La sélection de Single Malt Single Malt selection

| | | |
|--------------------------|------|--------|
| Glenfiddich 12 ans d'âge | 4 cl | 10.50€ |
| Aberlour Hors d'âge | 4 cl | 19.90€ |

Les Vins - Wines

| | | |
|---|-------|--------|
| Kir (châtaigne, cassis, mûre, pêche, myrtille, violette) | 12 cl | 6.50€ |
| Kir Pétales (crème de mûre et vin rosé) | 12 cl | 6.50€ |
| Kir Royal | 12 cl | 15.50€ |
| 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

| | | |
|--|-------|-------|
| Sirop (orgeat, citron, grenadine, fraise, pêche, pamplemousse, menthe) | 25 cl | 3.50€ |
| Jus de fruits (pomme, orange, fraise, ananas, abricot) | 25 cl | 5.50€ |
| Jus de tomate | 25 cl | 5.50€ |

Les Eaux Minérales - Mineral waters

| | | | | |
|--------|-------|-------|-------|-------|
| Evian | 50 cl | 5.80€ | Litre | 7.50€ |
| Badoit | 50 cl | 5.80€ | Litre | 7.50€ |



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

Les Bulles - Bubbles

| | | |
|---------------------|-------------|--------|
| Champagne | 12 cl | 14.00€ |
| « 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

| | | |
|------------------------|-------|-------|
| Lefte (blonde) | 33 cl | 6.40€ |
| Mont-Blanc (blanche) | 33 cl | 6.60€ |
| Heineken (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€ |
| Limonade | 25 cl | 4.80€ |
| Diabolo | 25 cl | 4.80€ |

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



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



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€ 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 "Chignin Bergeron", toast of country bread rubbed with garlic gratinated with smoked Val d'Arly cheese
- 20.50€ L'œuf « plein air Bio » 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
- 39.50€ La variation de foie gras en quatre façons, au pain d'épices, chutney de fruits de saison
Variation of foie gras in four ways, Gingerbread, a seasonal fruit chutney

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

- 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
- 26.20€ Petit crottin de Chèvre gratiné au miel des Montagnes et fleur de thym et son mesclun de jeunes
pousses à la vinaigrette balsamique, crispy de jambon fumé de la Maison Baud et ses
tomates en déclinaisons
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 au Miel des montagnes et graines torréfiées,
méli-mélo d'endives, jeunes pousses, chutney d'oignons aux 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
- 28.50€ 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

Les caprices du moment à découvrir... *Whims of the moment to Discover ...*

- 24.50€ Risotto crémeux à souhait aux légumes du marché, champignons frais du moment
monté au parmigiano, petites pousses de coriandre aux graines de lin
Creamy risotto with vegetables and mushrooms topped with parmigiano and coriander with flax seeds
- 36.50€ Le Risotto à la brisure de Truffe, champignons frais du moment et légumes frais du marché
Risotto with 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

- 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
- 36.90€ Filet d'Omble Chevalier cuit sur à l'unilatéral, 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 paillason, carotte au jus d'agrumes et sa poêlée de champignons frais du moment 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 «Patte Bleue» Label Rouge**, d'origine française, et purée fine de pomme de terre montée au beurre du Val d'Arly, réduction de Porto aux Morilles et senteurs de Truffes noires
Supreme of Label Rouge chicken from France, 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 de Chez Mamie Lise

Chez Mamie Lise's 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 Beaufort et parfums de sous-bois
180gr « Charolais » Beef tartar served just fried with melted Beaufort 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
- 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

Les Gourmandises de l'hiver de Chez Mamie Lise *Services pour Deux*

Prix par personne - Price per person

- 29.90€ Polente crémeuse aux champignons frais du marché, Reblochon fermier fondant du Val d'Arly accompagné de Diots artisanaux de la Maison Baud mijoté à petit feu
Creamy Polenta with mushrooms, melted Reblochon from the Val d'Arly with Parmeline sausage from Maison Baud traditionally
- 32.50€ Polente crémeuse aux champignons frais du marché, Reblochon fermier fondant farci à la brisure de truffe et gratiné aux 5 fromages du Val d'Arly, accompagné d'un boudin blanc de volaille au cumin et Truffe de la Maison Baud
Creamy Polenta with fresh mushrooms, melted Reblochon stuffed with truffle bits and 5 Val d'Arly cheeses, accompanied by white with cumin and truffles from Maison Baud



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
- 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
- 25.50€ 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

28,50€



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€