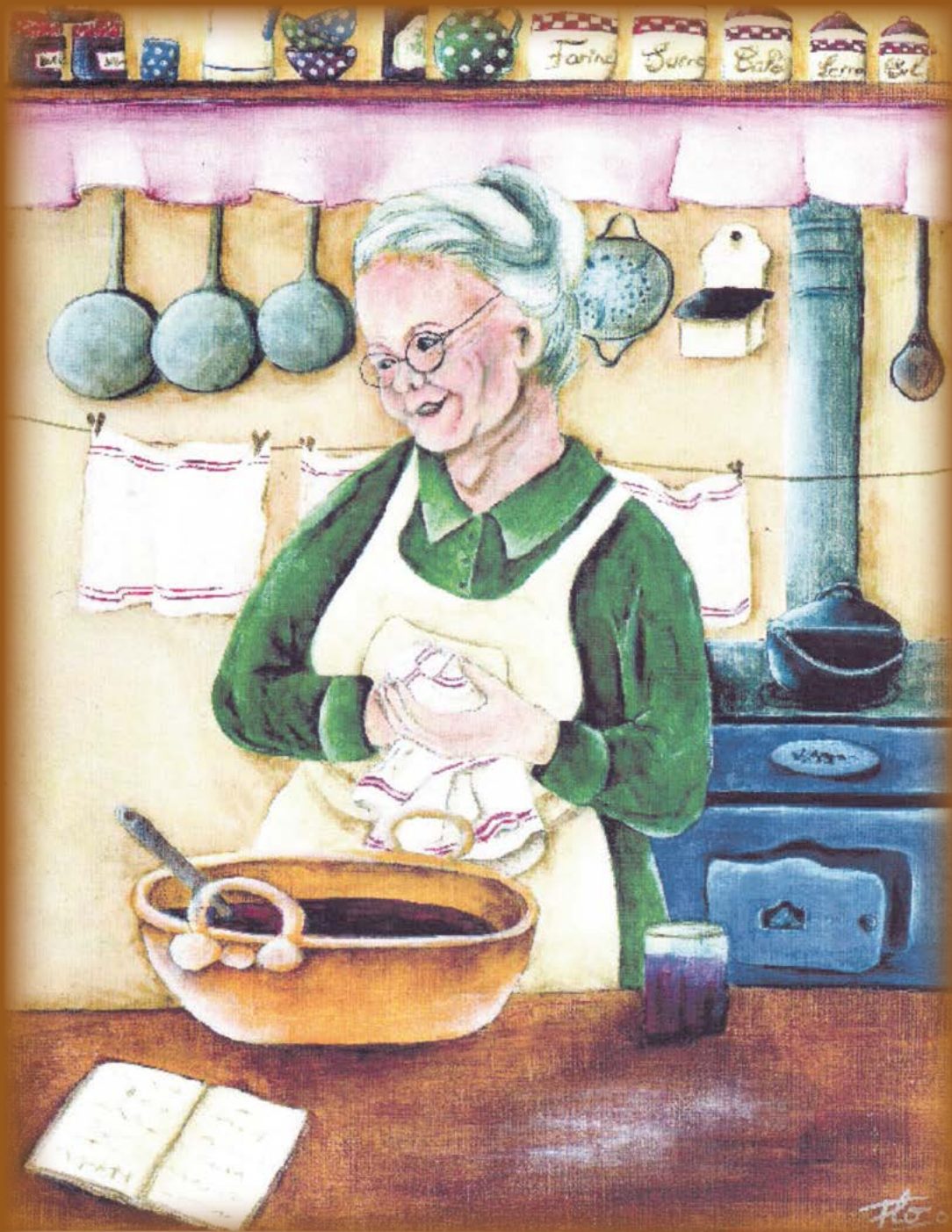


# Les Recettes De Mamie Lise



Restaurant Annecy

# *Les Cocktails de Mamie*

## *Avec alcool*

Le Mojito	10.50€
Le Mojito savoyard au Génépi	11.50€
Hugo Spritz	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€
Chivas Régal	4 cl	19.90€

## Les Vins - Wines

Kir (châtaigne, cassis, mûre, pêche, myrtille, violette)	12 cl	6.50€
Kir Pétale (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, mangue)	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 AOC de Savoie	12 cl	5.90€
---	-------	-------

## 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

Mont-Blanc (verte)	33 cl	6.60€
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€
Fanta	25 cl	4.80€
Limonade	25 cl	4.80€
Diabolo	25 cl	4.80€
Thé glacé maison	25 cl	5.20€

# 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

*Main course*

19.00€

## ENTRÉE + PLAT DU JOUR

*Starter + Main course*

25.95€

## PLAT DU JOUR + DESSERT

*Main course + dessert*

25.95€

## MENU DU JOUR *Full Menu*

(Entrée + plat du jour + fromage ou dessert)

32.90€



## Menu du petit gourmand

(jusqu'à 12 ans) 18€

(up to age 12) 18€

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 Chicken nuggets 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€ Velouté de légumes du moment vivifié aux herbes  
*Vegetable soup of the moment with herbs*

16.50€ 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*

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

25.80€ Le Carpaccio de légumes du marché en texture, sauce Mamie Lise et 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, mesclun de jeunes pousses à la vinaigrette balsamique, crispy de jambon fumé de la Maison Baud et tomates en déclinaison  
*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 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, copeaux de parmesan et crumble d'olives noires à la parmesane  
*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*

- 34.50€ Les Filets de Perche façon meunière au beurre baratte du Val d'Arly et jus de citron, potatoes maison et mesclun de jeunes pousses  
*Perch fillets with butter from Val d'Arly, lemon juice, homemade potatoes and baby leaf salad*
- 35.50€ Fricassée de Grenouilles rôties en persillade, potatoes maison et mesclun de jeunes pousses  
*Fricassee of roasted frog legs with parsley, homemade potatoes and baby leaf salad*
- 35.80€ Filet d'Omble Chevalier cuit 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 la myrtille sauvage, pommes paillasson, purée fine de pommes de terre, poêlée de champignons frais du moment aux fines herbes  
*Duck breast, wild blueberry sauce, paillasson potatoes, fine mashed potatoes, pan-fried fresh mushrooms of the moment with herbs*
- 36.20€ **Côte de Cochon échine 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*
- 39.50€ **Suprême de Poulet élevé en plein air d'origine française**, morilles rôties au Porto, sauce suprême et purée fine de pommes de terre montée au beurre et senteurs de Truffes noires  
*Chicken supreme raised in open air, of French origin, morels roasted with Port, supreme sauce and fine mashed potatoes whipped with butter and truffled*
- 46.50€ **Noix d'Entrecôte « Angus » de 300 gr**, potatoes façon Mamie Lise et mesclun de jeunes pousses  
*Angus Entrecôte of 300gr, homemade potatoes and baby leaf salad*

## Les Tartares De Chez Mamie Lise

### Chez Mamie Lise's tartars

- 28.40€ **Tartare de Bœuf 180 gr « Charolais »** coupé au couteau, préparé par vos soins  
*180gr «Charolais» Beef tartar, cut with a knife, prepared by yourself*
- 29.30€ **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 jeunes 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 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 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 une purée fine montée au beurre  
*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 mashed potatoes whipped with butter*
- 28.50€ La Parmeline, une idée originale de Maxence Baud remplie de gourmandise : Abondance et jambon fumé, le tout dans une saucisse accompagnée de purée fine montée au beurre, et d'une sauce moutarde à l'estragon  
*Parmeline, an original idea from Maxence Baud full of deliciousness: Abondance cheese and smoked ham, all in a sausage with fine mashed potatoes whipped with butter, and a tarragon mustard sauce*

## Les gourmandises de saison de chez Mamie Lise *Seasonal Delicacies from chez Mamie Lise with the parmeline*

**Pour deux personnes - Prix par personne**  
**For two people – 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*





# 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 10.50€ »  
« Extra artisanal charcuterie selected by Maxence Baud in Villaz at 10.50€ »

## Prix par personne - Price per person

- 25.50€ Tartiflette Tradition au Reblochon AOP de la fromagerie du Val d'Arly (+ 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)*
- 26.50€ Fondue Savoyarde de Mamie Lise aux cinq fromages du Val d'Arly  
*Fondue with five cheeses from Val d'Arly*
- 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*
- 27.80€ Fondue au St Félicien affiné par la Fromagerie du Dauphiné (sans alcool)  
*Fondue with St Félicien without alcohol*
- 28.50€ Fondue Savoyarde de Mamie Lise aux cinq fromages du Val d'Arly, à la bière blonde du Mont-Blanc  
*Fondue with five cheeses from Val d'Arly and Mont-Blanc beer*
- 29.25€ Fondue Savoyarde de Mamie Lise aux cinq fromages du Val d'Arly, parfumée aux cèpes  
*Fondue with five cheeses from Val d'Arly and mushrooms*
- 38.50€ 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 poêlée minute aux parfums de sous-bois 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 and a touch of garlic*

Accompagnées d'un mesclun de 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

- 29.50€ Raclette de Savoie façon Montagnarde, lait de qualité transformé par nos paysans à 1000m d'altitude  
*The Savoie Raclette, quality milk processed by our cheesemakers at an altitude of 1000m*
- 32.50€ Reblochonaise et son Reblochon fruitier de nos montagnes  
*Reblochon from our mountains*
- 34.50€ Raclette Dégustation aux quatre fromages : Raclette de Savoie IGP, Reblochon AOP de la fruitière du Val d'Arly, Abondance fruitière AOP, raclette paysanne fumée IGP  
*Raclette Tasting with four cheeses*
- 38.30€ Raclette Montagnarde de Chez Mamie Lise à découvrir, à la brisure de Truffe sur ses pommes de terre  
*Raclette from Mamie Lise to be discovered with Truffle on the potatoes*

Accompagnées d'un assortiment de charcuterie de la Maison Baud, cornichons, mesclun de jeunes 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...

- 19.50€ 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*
- 23.50€ La dégustation de charcuterie de la Maison Baud, en plus des deux inséparables vous pourrez découvrir 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 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, tranches fines de noix de jambon de la Maison Baud, pommes de terre cuites en robe des champs, mesclun de jeunes pousses et vinaigrette à l'huile de noix*

*Reblochon cheese drizzled with honey, thin slices of ham, steamed potatoes, baby leaf salad with walnut oil vinaigrette*

29,50€



*Vacherin affiné servi chaud, accompagné de son panaché de charcuterie de la Maison Baud, pommes de terre cuites en robe des champs, mesclun de jeunes pousses et vinaigrette à l'huile de noix*

*Warm Vacherin cheese, charcuterie, steamed potatoes, baby leaf 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 de la Maison Baud, pommes de terre cuites en robe des champs, mesclun de jeunes pousses et vinaigrette à l'huile de noix*

*Smoked Reblochon cheese, thin slices of ham, steamed potatoes, baby leaf salad with walnut oil vinaigrette*

30,80€



*Vacherin fumé aux mélange forestier accompagné de son panaché de charcuterie de la Maison Baud, pommes de terre cuites en robe des champs, mesclun de jeunes pousses et vinaigrette à l'huile de noix*

*Smoked Vacherin, served with seasonal mushrooms, charcuterie, steamed potatoes and mesclun salad with walnut oil vinaigrette*

34,50€

# Les Desserts

## Desserts

Mamie Lise me disait toujours !

*“De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise.”*

De Guy de Maupassant

«Of all the passions, the only one that seems respectable to me is the passion for food.»

From Guy de Maupassant

- 8.50€ Fromage Blanc et ses douceurs selon votre envie, au naturel, au miel ou aux fruits rouges  
*White cheese and its sweets according to your wish : natural, with honey or with red fruits*
- 9.80€ Crème Brûlée à la gousse de vanille  
*Crème Brûlée with Bourbon vanilla bean*
- 9.80€ Profiteroles glacées, glace vanille Bourbon, crème chantilly et sauce chocolat  
*Iced profiteroles with whipped cream and chocolate sauce*
- 9.80€ Tarte aux myrtilles sauvages et crème chantilly  
*Wild blueberry tart and whipped cream*
- 10.90€ Vacherin glacé maison de Chez Mamie Lise aux fruits frais de saison et meringue croquante  
*Chez Mamie Lise's homemade frozen Vacherin with fresh seasonal fruit and a crunchy meringue*
- 12.50€ Pain Perdu brioché au coulis de caramel, glace à la vanille bourbon et crème chantilly  
*Pain Perdu Brioché with caramel coulis, bourbon vanilla ice cream and whipped cream*
- 12.50€ L'incontournable Tarte Tatin et glace vanille Bourbon  
*The inevitable Tarte Tatin with Bourbon vanilla ice cream*

*Le Café de Mamie Lise*  
*Mamie Lise's Coffee*

- 12.50€ Le Café Gourmand signature de Chez Mamie Lise  
*The signature gourmet Coffee of Mamie Lise*
- 21.50€ Le Champagne Gourmand signature de Chez Mamie Lise  
*The signature gourmet Champagne of Mamie Lise*

# Les glaces Ice creams

1 boule - 1 scoop : 3.40€ • 2 boules - 2 scoops : 6.50€ • 3 boules - 3 scoops : 9.50€  
Suppl. chantilly - Suppl. of whipped cream : 2€

*glaces* : Vanille, Génépi, café, chocolat, pistache, mangue, noix  
*Ice creams* : Vanilla, Génépi, coffee, chocolate, pistachio, mango, nuts

*Sorbets* : Citron vert, myrtille, fruits des bois  
*Sorbets* : Lime, strawberry, blueberry, raspberry

## Les coupes glacées Bowls of ice cream

10.80€ Le Café Liégeois 1 boule café, 1 boule vanille, chantilly, café  
*Café Liégeois* : 1 coffee scoop, 1 vanilla scoop, whipped cream, coffee

10.60€ La Dame Blanche 2 boules vanille, chocolat, chantilly  
*La Dame Blanche* : 2 vanilla scoops, chocolate, whipped cream

### ...à la gnoise

11.90€ Le Colonel 2 boules citron vert, vodka  
*Le Colonel* : 2 lime scoops, vodka

11.90€ La Fleur des Alpes 2 boules Génépi, Génépi  
*La Fleur des Alpes* : 2 Génépi scoops, Génépi

## Les boissons chaudes

### Hot Drinks

- 2.70€ Café
- 2.70€ Décaféiné
- 2.90€ Café noisette
- 5.50€ Double café
- 5.70€ Grand café crème
- 5.50€ Café ou chocolat viennois
- 4.50€ Thé ou infusion
- 2.70€ Café allongé
- 4.70€ Thé au lait
- 9.70€ Irish Coffee Whisky, café, sucre de canne, chantilly
- 9.70€ French Cognac, café, sucre de canne, chantilly

## Les Digestifs Digestives (4 cl)

- 8.80€ Génépi, Poire, Mirabelle, Get 27, Limoncello
- 9.50€ Chartreuse
- 14.00€ Cognac, Armagnac (qualité supérieure)

