

LE CHOUCAS

**OUVERT POUR LE DÉJEUNEUR 7J/7,
DÎNER HORS VACANCES SCOLAIRES : VENDREDI & SAMEDI SOIR
DÎNER VACANCES SCOLAIRES : DU MERCREDI AU SAMEDI SOIR**

Claire, Xavier et toute l'équipe vous souhaitent un agréable moment au pied des pistes de Merdassier. Profitez d'une cuisine de saison faite maison mettant en avant les produits de notre région.

NOS PRODUCTEURS

Salaison du Mont Charvin

73 GILLY, 74 DOUSSARD

Cochon et salaisons

Ferme de Challonges

74 CHALLONGES

Boeuf (charolais), veau, cochon

Domaine des Orchis

74 POISY

Escargots

Alexandre Georges

74 THONONS-LES-BAINS

Poisson sauvage du lac Léman

Pisciculture Petit

01 SAINT-GERMAIN-DE-JOUX

Truite

GAEC Le Picard

74 MANIGOD

Reblochon fermier, raclette, abondance

Boulangerie Michel Petit

74 THÔNES

Pains

LES ALLERGÈNES

Retrouvez les allergènes présents dans les plats grâce aux symboles ci-dessous.



Gluten



Oeuf



Poisson



Lait



Soja



Fruits à coque



Crustacé



Mollusque



Graines de sésame



Anhydride sulfureux et sulfites



Moutarde



Cacahuète



Lupin



Céléri



Végan

LA CARTE DU CHOUCAS

POUR COMMENCER

Le Corn Diot 🍷🍷🍷🍷 9€

Saucisse locale frit, oignons & moutarde douce

Corndog with local sausage

Le pot de terrine de la mère Carrin 12€

Noisette-pistache 🍷🍷

Homemade terrine with hazelnut & pistachio

Les escargots, crème de persillade gratinés à l'abondance 🍷🍷 24€

Garlic & parsley creamed escargots

La planche mixte 🍷 19€

Saucisson, quart de tomme, pickles de légumes

Dried sausage, a fourth of a cheese Tomme and pickled vegetables

LES ENTRÉES

Velouté de carottes des sables, lait coco, citronnelle, granola 🍷🍷🍷 12€

Cream of carrot, coconut milk, lemongrass, granola

Textures de poireaux cuits au naturel, vinaigrette noisette 🍷🍷 13€

Cooked leek with hazelnut vinaigrette

Terrine de boudin noir snackée, compotée de pommes caramélisées 14€

Pan-seared black pudding Terrine with caramelized apple compote 🍷🍷

MIDI SUR LE POUCE

Uniquement le midi

Le plat du jour 19€

Le burger du moment 21€

Le dessert du moment 7€

LES PLATS

Suprême de poulet fermier façon cordon bleu 🍷🍷🍷🍷 25€

Jambon blanc fumé, abondance
Chicken, smoked ham, local cheese

Tournedos de veau, oignons caramélisés, jus corsé 🍷🍷 26€

Veal Tournedos, caramelized onions

Filet de truite, beurre blanc noisette 🍷🐟 24€

Trout fillet

Cochon Rougeot confit, jus au sirop d'érable 23€

Maple-glazed pork

Baba Ganoush butternut, choufleur rôti, pois-chiche Harissa 🍷🍷🍷 21€

Butternut Baba Ganoush with roasted cauliflower and chickpeas

À PARTAGER Pour 2, prix par personne

Côte de boeuf, sauce Béarnaise 35€

Beef rib 🍷🍷

Croziflette au lard paysan, reblochon fermier 🍷🍷🍷 22€

Servi avec salade verte

Croziflette with bacon and reblochon, served with salad

LES GARNITURES

(1 au choix)

Purée de pommes de terre 🍷

Mashed potatoes

Risotto de crozet 🍷

Risotto of speciality pasta from Savoie

Cocotte de légumes d'hiver

Side of vegetables

Riz sauté 🍷🍷

Fried rice

Frites maison


Homemade chips

LES SPÉCIALITÉS Pour 2 minimum, prix par personne

La Raclette nature & Brezain à la braise   25€

Servi avec pommes de terre, charcuterie, salade.

Served with potatoes, charcuterie, salad.

La Reblochonade à la braise   25€

Servi avec pommes de terre, charcuterie, salade.

Served with potatoes, charcuterie, salad.

La fondue savoyarde    25€

Servi avec charcuterie et salade.

Served with charcuterie and salad.

La brasérade de boeuf Black Angus à la braise 31€

Garniture au choix.

Uniquement en terrasse.

Black angus smoked meat, served with side of choice. Outdoor seating only.

LES DESSERTS

L'assiette de fromage   12€

Cheese assortment




Choucas'ramel    10€

Choux crème vanille, caramel beurre salé

Vanilla cream puffs with salted butter caramel

Chaud-froid praliné    9€

Hot-cold praliné

Crèmeux beurre de cacahuète, pommes caramélisés, maïs    9€

Caramelized apples, peanut butter, popcorn

Voile d'ananas, mousse coco, glace mangue  11€

Pineapple slices, coconut mousse, mango ice cream

LES ENFANTS

Moins de 10 ans

Diots 13€

Servi avec garniture au choix

Local Sausage served with side of choice

Filet de poulet 13€

Servi avec garniture au choix

Chicken served with side of choice

Filet de truite  13€

Servi avec garniture au choix

Trout fillet, served with side of choice

+ 1 boule de glace

served with a scoop of ice cream

AFTER-SKI (à partir de 15H)

La fondue savoyarde    25€

Minimum 2 personnes

Servi avec charcuterie et salade.

Served with charcuterie and salad.

La planche mixte  19€

Saucisson, quart de tomme, pickles de légumes

Dried sausage, a fourth of a cheese Tomme

Le pot de terrine de la mère Carrin 12€

Noisette-pistache  

Homemade terrine with hazelnut & pistachio

Brioche maison, façon pain perdu 7€

Homemade Brioche, french toast style   

Crêpe sucre ou citron-sucre 3,50€

Crêpe avec garniture au choix 4,50€

- pâte à tartiner chocolat au lait OU chocolat blanc/noisette
- confiture fraise OU myrtille
- crème de marrons
- caramel beurre salé

Crêpe façon Kinder Bueno 5€

Allergènes crêpes :   

Supplément Chantilly maison  1€