

LE CHOUCAS

OUVERT 7J/7

Claire et Xavier vous souhaitent un agréable moment au cœur des alpages de Merdassier. Profitez d'une cuisine de saison gourmande et raffinée 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

Réservations : +33 4 50 77 31 66

LA CARTE DU CHOUCAS

POUR COMMENCER

À partager, ou pas !

Corn Diot 🍷🍷🍷🍷 9€
Saucisse locale frit, oignons & moutarde douce
Corndog with local sausage

Nems de poulet 🍷🍷🍷🍷 9€
Chicken nems

Pot de terrine de la mère Carrin 13€
Noisette-pistache 🍷🍷
Homemade terrine with hazelnut & pistachio

Beignets de boudin, condiment pommes & graines de moutarde 14€
6 pièces 🍷🍷🍷🍷
Black pudding fritters, apple & mustard seed condiment (6 pieces)

Tomme blanche de Manigod, poivrons à la braise, focaccia 16€
Manigod white Tomme, charred peppers, focaccia

Gravlax de truite fumée, labneh de carotte fanes 18€
Smoked trout gravlax, carrot labneh

Planche mixte 🍷 19€

Saucisson, reblochon, pickles de légumes
Dried sausage, reblochon cheese and pickled vegetables

Escargots, crème de persillade gratinés à l'abondance 🍷🍷 24€
Garlic & parsley creamed escargots

LES PLATS

Burger pulled pork, coleslaw, sauce barbecue 🍷🍷🍷 21€
Pulled Pork Burger with coleslaw & BBQ sauce

Risotto de petit épeautre, petits pois, courgette, émulsion épinards 23€
Einkorn risotto with peas, zucchini, and spinach emulsion 🍷🍷

Cochon Rougeot grillé, aubergine fumée 24€
Grilled pork and smoked aubergine

Côte de veau rôtie, beurre serpolet, ail confit 28€
Roasted veal chop, wild thyme butter, garlic confit

Poisson selon arrivage 🐟 /
Fish according to arrival

Côte de boeuf, sauce Béarnaise 35€ /pers.
Pour 2, prix par personne 🍷🍷
Beef rib for 2, price per person

LES GARNITURES

(1 au choix)

Grenailles confites 🍷
Baby potatoes

Légumes d'été
Side of vegetables

Frites maison
Homemade chips

Salade verte
Green salad

LES SPÉCIALITÉS

Pour 2 minimum, prix par personne

Fondue savoyarde 🍷🍷🍷 25€

Servi avec charcuterie et salade.
Served with charcuterie and salad.

Reblochonade à la braise 🍷🍷 25€

Servi avec pommes de terre, charcuterie, salade.
Served with potatoes, charcuterie, salad.

Brasérade de boeuf Black Angus 31€
à la braise

Garniture au choix.
Uniquement en terrasse.
Black angus smoked meat, served with side of choice. Outdoor seating only.

LES DESSERTS

Coupe glacée de nos montagnes 🍷 9€

Myrtille, framboise, double crème
Ice cream sundae. Blueberry, raspberry, rich cream

Chaud-froid praliné 🍷🍷🍷 9€

Hot-cold praliné

Choucas'ramel glacé 🍷🍷🍷🍷 10€

Choux glace vanille, caramel beurre salé
Vanilla ice cream puffs with salted caramel

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

Pineapple slices, coconut mousse, mango ice cream

Andoise de fromages 🍷🍷 12€

Cheese assortment

LES ENFANTS Moins de 10 ans

Diots 13€

Servi avec garniture au choix
Local Sausage served with side of choice

Aiguillettes de poulet pané 13€

Servi avec garniture au choix
Fried chicken strips

Poisson selon arrivage 🍷 13€

Servi avec garniture au choix
Fish according to arrival, served with side of choice

+ 1 boule de glace
served with a scoop of ice cream

UN PETIT CREUX ? (à partir de 14H30)

Planche mixte 🍷 19€

Saucisson, reblochon, pickles de légumes
Dried sausage, reblochon cheese & pickled vegetables

Pot de terrine de la mère Carrin 13€

Noisette-pistache 🍷🍷
Homemade terrine with hazelnut & pistachio

Coupe glacée de nos montagnes 9€

Myrtille, framboise, double crème 🍷
Ice cream sundae. Blueberry, raspberry, rich cream