

# 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, tomme

### 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

À partager, ou pas !

**Corn Diot**     9€

Saucisse locale frit, oignons & moutarde douce

Corndog with local sausage

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

Cream of carrot, coconut milk, lemongrass, granola

**Pot de terrine de la mère Carrin** 13€

Noisette-pistache  

Homemade terrine with hazelnut & pistachio

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

Cooked leek with hazelnut vinaigrette

**Beignets de boudin, condiment pommes & graines de moutarde** 14€

8 pièces    

Black pudding fritters, apple & mustard seed condiment (8 pieces)

**Lingot des Aravis**  14€

Beignet de pomme de terre au reblochon, chips de lard paysan

Potato fritter with reblochon, bacon chips

**Planche mixte**  19€

Saucisson, quart de tomme, pickles de légumes

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

**Escargots, crème de persillade gratinés à l'abondance**  24€

Garlic & parsley creamed escargots

## MIDI SUR LE POUCE

Uniquement le midi

Le plat du jour 19€

Le burger du moment 21€

Le dessert du moment 7€

## LES PLATS

**Potimarron rôti, polenta onctueuse, jus miso, noisettes torréfiées**    22€

Roasted squash, creamy polenta, toasted hazelnuts, miso sauce

**Cochon Rougeot confit, jus au sirop d'érable** 24€

Maple-glazed pork

**Dos de lieu grillé comme un Bortsch, crème d'aneth**  24€

Grilled pollack with Bortsch sauce

**Poulet fermier cuit en deux façons, jus aux trompettes** 25€

Cuisse confite, filet snacké

Candied & snacked chicken, mushroom sauce

**Tournedos de veau, oignons caramélisés, jus corsé**  27€

Veal tournedos, caramelized onions

**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

**Potimarron rôti**  
Roasted squash

**Riz sauté**  

Fried rice

**Frites maison**  
Homemade chips

## LES SPÉCIALITÉS Pour 2 minimum, prix par personne

**Raclette nature & Brezain à la braise** 26€

Servi avec pommes de terre, charcuterie, salade.

Served with potatoes, charcuterie, salad.

**Reblochonade à la braise** 26€

Servi avec pommes de terre, charcuterie, salade.

Served with potatoes, charcuterie, salad.

**Fondue savoyarde** 25€

Servi avec charcuterie et salade.

Served with charcuterie and salad.

**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

**Rissoles de ma grand-mère** 9€

Chaussons frits, compotée pommes-poires

Local fritters garnished with apple & pear compote

**Chaud-froid praliné** 9€

Hot-cold praliné

**Choucas'ramel** 10€

Choux glace vanille, caramel beurre salé

Vanilla ice cream puffs with salted butter caramel

**Coupe glacée de nos montagnes** 10€

Myrtille, framboise, double crème

Ice cream sundae: blueberry, raspberry, rich cream

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

Pineapple slices, coconut mousse, mango ice cream

**Ardoise de fromages de Manigod** 12€

Local 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 served with side of choice

**Filet de lieu grillé** 13€

Servi avec garniture au choix

Pollack fillet, served with side of choice

**+ 1 boule de glace**

served with a scoop of ice cream

## AFTER-SKI (à partir de 15H)

**Fondue savoyarde** 25€

Minimum 2 personnes

Servi avec charcuterie et salade.

Served with charcuterie and salad.

**Planche mixte** 19€

Saucisson, quart de tomme, pickles de légumes

Dried sausage, a fourth of a cheese Tomme

**Pot de terrine de la mère Carrin** 13€

Noisette-pistache

Homemade terrine with hazelnut & pistachio

**Brioche maison, façon pain perdu** 7€

Homemade Brioche, french toast style

**Crêpe sucre ou citron-sucre** 4€

**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€