

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, cajou 12€ 🌿🍷🍷
Cream of carrot, coconut milk, lemongrass, cajou

Textures de poireaux cuits au naturel, vinaigrette noisette 13€ 🍷🍷
Cooked leek with hazelnut vinaigrette

Pot de terrine de la mère Carrin 14€ 🍷🍷
Noisette-pistache
Homemade terrine with hazelnut & pistachio

Beignets de boudin, condiment pommes & graines de moutarde 14€ 🌿🍷🍷🍷
8 pièces
Black pudding fritters, apple & mustard seed condiment (8 pieces)

Lingot des Aravis 15€ 🍷
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 de Poisy, crème de persillade gratinés à l'abondance 24€ 🍷
Garlic & parsley creamed escargots

MIDI SUR LE POUCE

Uniquement le midi

Plat du jour	19€
Burger cochon effiloché, coleslaw, sauce BBQ	21€
Dessert du moment	7€

LES PLATS

Polenta onctueuse, potimarron rôti, jus miso, noisettes torréfiées 23€ 🍷🍷🍷
Roasted squash, creamy polenta, toasted hazelnuts, miso sauce

Cochon Rougeot confit, jus au sirop d'érable 25€
Maple-glazed pork

Poisson selon arrivage — € 🐟
Fish of the day

Poulet fermier cuit en deux façons, jus aux trompettes 26€
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 23€ 🍷🍷🍷
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 28€

250g de fromage/pers. 🍷🍷

Servi avec pommes de terre, charcuterie et salade.

Served with potatoes, charcuterie, salad.

Reblochonade à la braise 28€

½ reblochon/pers. 🍷🍷

Servi avec pommes de terre, charcuterie et salade.

Served with potatoes, charcuterie, salad.

Fondue savoyarde 27€

200g de fromage/pers. 🍷🍷🍷

Servi avec charcuterie et salade.

Served with charcuterie and salad.

Brasérade de boeuf Black Angus 33€

250g de viande/pers.

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

Poisson du moment 🍷 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 🍷🍷🍷 27€

Minimum 2 personne

200g de fromage/pers.

Servi avec charcuterie et salade.

Served with charcuterie and salad.

Planche mixte 🍷 19€

Saucisson, quart de tomme, pickles de légumes

Dried sausage, 1/4 cheese Tomme

Pot de terrine de la mère Carrin 14€

Noisette-pistache 🍷🍷

Homemade terrine with hazelnut & pistachio

Brioche maison, façon pain perdu 7€

Homemade Brioche, french toast style

Boule de glace 🍷 3€

Vanille, double crème, myrtille, framboise, mangue

Crêpe 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, citron-sucre

Crêpe façon Kinder Bueno 5€

Supplément Chantilly maison 🍷 1€

Allergènes crêpes & brioche : 🍷🍷🍷



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

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



Céliéri



Végan