

L'Auberge de Portout



à partager

Saucisson de Savoie entier	8.00 €
Ardoise de charcuterie, condiments	15.00 €
Friture de filets de perche, sauce tartare	18.00 €

les entrées

Tiramisu de betterave, mousse de chèvre de Vions , huile de noix de Chanaz	8,00€
Terrine Maison	9,00 €
Croquilles d'escargot (X9) par Eric Richard à Ruffieux	13.00€
Tartare de tomates, Burrata, fleur de sel, huile d'olive vierge	12,00€
Veloute glacé de petits pois, émulsion de fève de tonka, huile d'olive vierge	10.00€
Salade de Portout	

Salade mixte, truite fumée maison, toast de rillettes de

poisson

Petite 12.00 € Grande 18.00 €

L'Auberge de Portout



les plats

 Le burger de l'Auberge (steak hache, raclette, salade, poitrine fumée, sauce cocktail) frites, salade.	18.50 €
 Tartare de bœuf condiments, frites et salade	18.50 €
 Faux filet , frites et salade. (sauce au choix poivre ou gorgonzola)	20.00 €
Cuisses de grenouilles en persillade, pommes de terre grenaille, légumes de saison	25.00 €
Pavé de veau, sauce morilles, pommes de terre grenaille, légumes de saison	25.00 €
 Ribs de porc caramélisé miel orange, frites et salade	20.00 €
Filet de truite à l'unilatéral, sauce 5C 1M ,pommes de terre grenaille, légumes de saison	21.00 €
Friture de filets de perche, sauce tartare, pommes de terre grenaille, légumes de saison	25.00 €
Gratinée de légumes d'été	17.00 €
Garniture supplémentaire Frites, salade verte, pommes de terre grenaille, légumes de saison	3,00 €



les fromages

Ardoise de fromages (Tommes de la ferme de Saget à Chindrieux et chèvre frais de la Chèvrerie de Vions)	7.00 €
Faisselle de la ferme de Saget à Chindrieux	
Nature	5.00 €
Miel ou crème ou coulis de fruits rouges	5.50 €

les desserts fait maison ☺

Tiramisu au spéculoos	7.00 €
Assiette gourmande	8.00 €
Dessert de l'Auberge	8.00 €
Soufflé glacé au génépi	8.00 €
Soupe de fruits de saison	6.00 €
Mousse au chocolat, caramel beurre salé	7.00 €

Du lundi au vendredi Midi

hors week-end et jours fériés

Menu du jour

(Voir notre ardoise)

Entrée plat dessert 17€

Entrée Plat 14€

Plat dessert 14€

Menu Portout

28.00€

Tiramisu Betterave mousse de chèvre de Vions

ou

Terrine Maison

-

Ribs de porc caramélisé

-

Parmigiana

-

Tiramisu

ou

2 boules de glace

Menu de l'Auberge

35.00€

Terrine Maison

ou

Velouté de petits pois, huile d'olive vierge,
émulsion à fève de tonka

-

Truite à l'unilatérale

ou

Faux filet frites et salade

-

Dessert au choix

Menu Gourmet

42.00€

Croquilles d'escargots de Ruffieux

ou

Tartare de tomate et sa Burrata

ou

Salade de Portout

-

Cuisses de grenouille en persillade

ou

Pavé de veau sauce morilles

ou

Filets de perche sauce tartare

-

Dessert au choix

Menu du Marmot

(Jusqu'à 12 ans)

11,50€

Poisson pané & frites maison

ou

Aiguillettes de poulet & frites maison

ou

Grenouilles en persillade +4,5€

-

Coupe de glace 2 boules

ou

Faisselle

Menu du Marmot

(Jusqu'à 12 ans)

11,50€

Poisson pané & frites maison

ou

Aiguillettes de poulet & frites maison

ou

Grenouilles en persillade +4,5€

-

Coupe de glace 2 boules

ou

Faisselle



CUISSES DE GRENOUILLES

31,00€

A VOLONTÉ

TOUS LES

MARDIS SOIR

