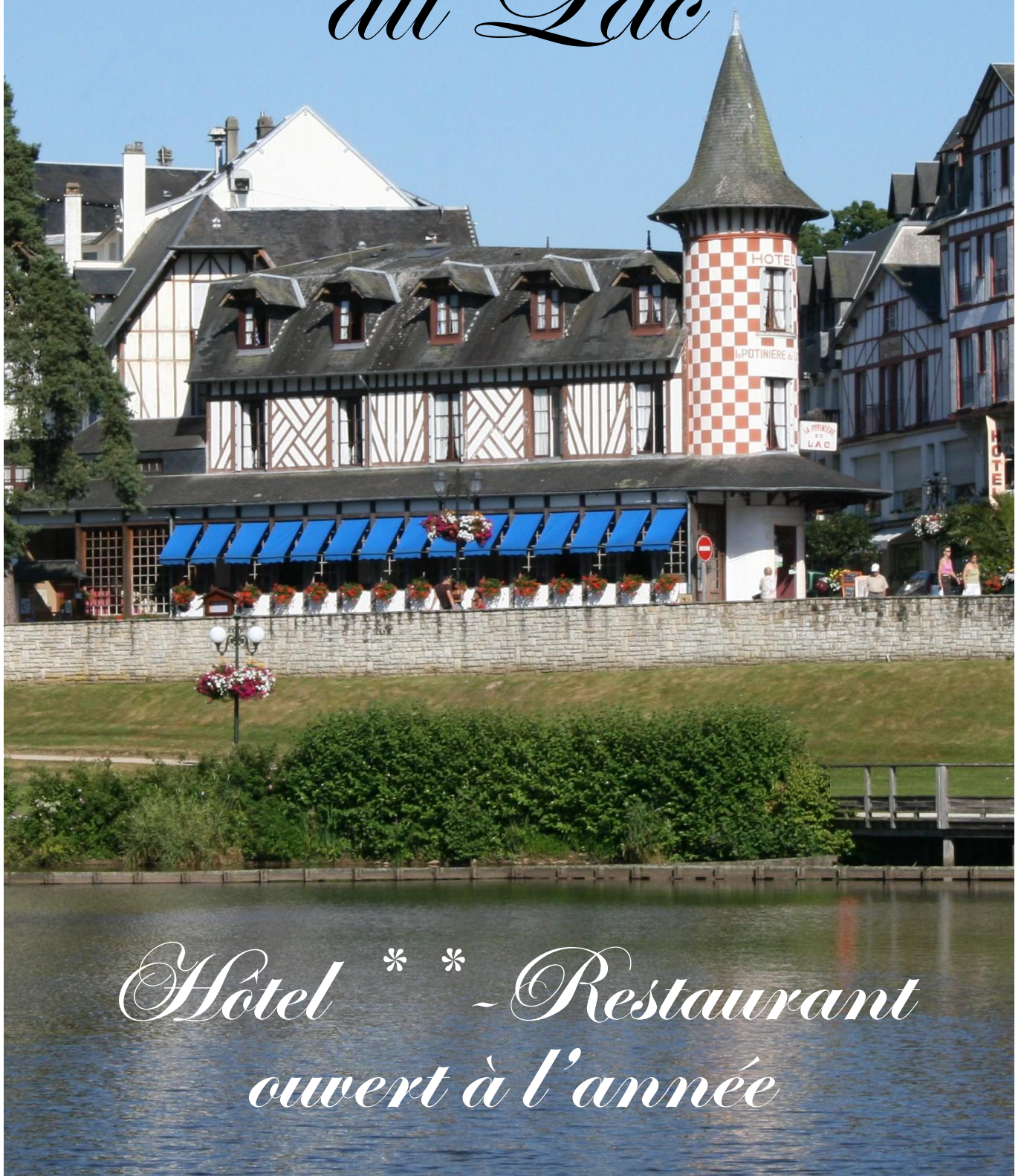


La Potinière du Lac



*Hôtel * * - Restaurant
ouvert à l'année*

Bienvenue à la Potinière du Lac

Nos Apéritifs

Vin chaud 15 cl (en hiver)	4.10 €
Sangria maison 15 cl	4.80 €
Américano maison 10 cl	6.30 €
Cocktail Potinière 15 cl	6.20 €
(Cointreau, jus citron, sucre de canne, crémant de Savoie)	
Martini rouge ou blanc 5 cl	4.20 €
Martini Gin 7 cl	5.50 €
Gin 5 cl	4.50 €
Gin Tonic	5.00 €
Porto rouge ou blanc 5 cl	4.00 €
Vodka 5 cl	3.90 €
Vodka Orange ou tonic	4.50 €
Ricard 2 cl	3.60 €
Pommeau 5 cl	4.10 €
Campari 5 cl	4.30 €
Malibu 5 cl	4.50 €
Campari, Malibu ou Rhum, Soda	6.50 €
Muscat 5 cl	4.00 €
Suze 5 cl	4.10 €
Suze Cassis 7 cl	4.50 €
Ti Punch 10 cl	7.20 €
(Rhum brun, Rhum blanc, sucre de canne, citron vert)	

Nos Kirs

Kir Vin Blanc 15 cl	3.80 €
Kir Normand (cidre et calvados) 15 cl	3.90 €
Kir au Crémant de Savoie 15 cl	4.10 €
Kir Crémant et crème de châtaigne	4.20 €
Coupe Crémant de Savoie 15 cl	4.30 €
Kir Royal 15 cl	6.50 €
Coupe de Champagne 15 cl	6.80 €

Nos Whiskies

	2 cℓ	4 cℓ
J&B, Jameson	3.50 €	6.10 €
Chivas 12 ans	4.00 €	7.50 €
Knockando 12 ans single malt	4.50 €	8.50 €
Jack Daniels	4.20 €	7.70 €
J&B soda		7.40 €

Nos Digestifs 4 cl

5.00 €

Génépi, Armagnac, Cognac, Calvados, Grand Marnier, Cointreau, Get 27, Get 31, Baileys, Eau de Vie Poire, Eau de Vie Mirabelle, Marc de Savoie	
Calvados hors âge 4 cl	7.00 €

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Nos Bières

1664 Kronenbourg Pression 25 cl	3.40 €
Grimbergen Pression 25 cl	4.00 €
Baron 1664 50 cl	6.50 €
Baron Grimbergen 50 cl	7.50 €
Edelweiss Blanche 25 cl	3.70 €
Pelforth Brune 33 cl	3.90 €
Desperados 33 cl	3.90 €
Stella Artois sans alcool 25 cl	3.00 €
Panaché 25 cl	3.10 €
Monaco 25 cl	3.20 €

Nos Sodas et Jus de fruits

Coca Cola, Coca Cola Light 33 cl	3.30 €
Cocktail de fruits 25 cl	4.10 €
(Jus d'orange, d'abricot, de banane, et sirop de myrtilles)	
Limonade 25 cl	2.60 €
Diabolo 25 cl	2.80 €
Orangina, Schweppes 25 cl	3.10 €
Jus de Fruits JOKER 25 cl	3.20 €
(Orange, Pamplemousse, Pomme, Tomate, Abricot, Ananas, Thé pêche)	
Perrier 33 cl	3.50 €
Supplément Sirop, Lait	0.15 €

Nos Eaux Minérales

1/2

1/1

Vittel	3.30 €	4.00 €
Plancoët pétillante	2.80 €	3.80 €
San Pellegrino	3.70 €	4.60 €
Cristaline 1 L (sur place ou à emporter)		1.50 €

Nos Boissons chaudes

Café expresso ou décaféiné	1.70 €
Café expresso double	3.20 €
Chocolat chaud	2.70 €
Thé ou infusion	2.50 €
Cappuccino (mousse de lait)	2.90 €
Irish Coffee	7.20 €

Les Entrées

- Crème brûlée aux écrevisses Maison, gratinée au beaufort 11.10 €
(appareil à crème brûlée salé, queues d'écrevisses, champignons de paris, brunoise de légumes, basilic, servie tiède)
 - Saumon Mariné Maison à la betterave et à l'orange 9.10 €
 - Terrine de campagne Maison et condiments 8.10 €
 - Tranche de foie gras Maison 12.90 €
- | | Petite | Grande |
|---|--------|---------|
| • Salade Gourmande | 9.70 € | 16.70 € |
| Salade, Foie gras maison, Toasts, Camembert pané maison, magret fumé, pomme fraîche | | |
| • Salade de Chèvre chaud | 7.50 € | 12.50 € |
| Salade, Toasts de chèvre au miel et noisettes, pommes de terre persillées, Jambon de Pays, Tomate fraîche, Pignons de Pin | | |
| • Salade Fantaisie | 9.10 € | 14.60 € |
| Salade, Saumon Fumé, Avocat, Blinis, Segments d'orange, billes de mozzarella | | |
| • Salade Savoyarde | 9.50 € | 15.90 € |
| Salade, Charcuteries, Tomme grise, Reblochon fondu sur croûtons, Rondelles de saucisse de Montbéliard | | |

Les Tartines Maison

Grande tranche de pain garnie, servie sur une planche avec une salade verte
Tartines préparées à la commande

- La Norvégienne 13.80 €
Sauce tomate, saumon fumé, roquette, emmental râpé, crème ciboulette
- La Champêtre 11.00 €
Sauce tomate, oignons, lardons, champignons des bois, raclette, œuf au plat
- La Mozza 12.90 €
Sauce tomate, tomate fraîche, mozzarella, huile d'olive, basilic, jambon de pays
- La Belle du Sud 11.60 €
Sauce tomate, oignons, lardons, champignons, tomates séchées, fromage de brebis et crème
- La Normande 12.50 €
Sauce tomate, livarot, pont l'évêque, camembert, pomme, andouille et pomme de terre

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Les Formules

Entrée + Plat 16.40 €
Plat + Dessert 16.40 €
Entrée + Plat + Dessert 21.60 €

Terrine de campagne maison
avec ses condiments

ou

Saumon mariné maison à l'orange
et à la betterave

ou

Salade de Chèvre chaud

(Salade, Toasts de Chèvre chaud au miel et noisettes,
pommes de terre sautées, jambon de Pays, tomate fraîche,
pignons de pin)

« « « « « « « « «

Blanquette de saumon,
Ecrasé de pomme de terre

ou

Faux filet poêlé, frites,
sauce Bleu ou Poivre

ou

Cuisse de Poulet mariné rôti,
sauce BBQ maison et frites

(Marinade à base de soja, miel et huile d'olive)

« « « « « « « « «

Le pavé marbré chocolat spéculoos
maison, crème Carambar

ou

Le nougat glacé et coulis de fruits rouges

ou

Trifle Normand aux pommes Maison

(palet breton, compote de pommes maison,
crème sucrée, Calvados)



Formule Resto-ciné

Entrée + plat
ou
Plat + dessert
Avec une place de Cinéma

20€

Place valable le jour même,
non servi après 20h00

Menu Potinière à 29.90€

Tranche de Foie-Gras maison

Ou

Crème brûlée aux écrevisses,
gratinée au beaufort

~~~~~

Côte de Veau, sauce aux Morilles entières,  
Frites, salade

ou

Papillote de Bar entier désarêté  
aux légumes,

Riz cuisiné aux amandes

~~~~~

Dessert au choix dans toute la carte
(hors boissons chaudes)

(Supplément de 3.50 € pour le café gourmand et
les fondues au chocolat)

Le Menu Enfant

(~10 ans) 7.50 €

Petite tartiflette classique,
salade

Ou

Steack haché, frites, salade

Ou

Jambon blanc, frites et salade

Glace 2 boules

Ou

Assiette de fromages

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Les Plats à la Carte

- Hamburger Savoyard, frites et salade 13.40 €
Steack haché du boucher de 180g, reblochon, bacon, tomate fraîche, oignons rouges, sauce BBQ et pain bun
- Le faux filet poêlé sauce au Bleu ou sauce Poivre, frites et salade 16.60 €
- Côte de veau - Belle taille - crémée aux morilles, gratin savoyard 22.50 €
- Cuisse de poulet mariné rôti Maison, sauce BBQ maison, frites et salade 13.10 €
Marinade à base de soja, miel et huile d'olive
- Blanquette de saumon Maison, écrasé de pomme de terre 12.90 €
- Epaule de cochon confite Maison (Pulled Pork), frites 14.30 €
Palette de Porc cuite à basse température pendant des heures dans une sauce sucrée salée aux épices
- Papillote de Bar portion désarçonné aux légumes, riz cuisiné aux amandes 18.30 €

1€ supplément sauce (BBQ, Bleu, Poivre, Béarnaise, Bourguignonne)

Le coin des Gourmands

- **Le double Hamburger** Savoyard, frites et salade 16.20 €
Deux Steack hachés du boucher de 180g, reblochon, bacon, tomate fraîche, oignons rouges, sauce et pain bun
- **Le Plateau du Grand marcheur** 18.70 €
Mini Tartiflette, saucisse de Montbéliard, Jambon de Pays, pommes de terre persillées, salade, Tomme de Savoie et un P'ti verre de Pinot de Savoie
- **La Reblochonade** 21.30 €
Reblochon entier fondu, pomme de terre persillées, saucisson sec, andouille, chorizo, jambon blanc et jambon de pays, salade



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Les Fondues

(non servi en terrasse)

- La Bourguignonne 18.90 €
Morceaux de bœuf (250g), pommes de terre sautées en persillade, salade verte, sauces bourguignonne, poivre, béarnaise ---supplément viande 180g : 10.50 €
- La Savoyarde (**minimum 2 personnes**) 15.50 € Par Personnes
Fondue au Beaufort, emmental, comté, vin blanc, ail, servi avec pain et cochonnailles
Les fondues sont servies avec 250g de fromage/personnes ---supplément fromage 125g : 7.00 €
- La Royale (**minimum 2 personnes**) 18.50 € Par Personnes
Fondue au Beaufort, emmental, comté, vin blanc, ail, servi avec pain, Cochonnailles avec jambon de Pays et viande de grison.

Les Tartiflettes

Servi avec une salade verte

- La classique 11.00 €
Pomme de terre, Reblochon, lardon, oignons, crème
- La Croziflette 11.50 €
Crozets (pâtes au Sarrasin), Reblochon, jambon de pays, oignons, crème
- La normande 11.80 €
Pomme de terre, andouille, pomme, Pont l'Evêque, oignons, crème
- La forestière 11.90 €
Pomme de terre, Reblochon, champignons des bois, crème, oignons
- La vosgienne 12.80 €
Pomme de terre, Munster, lardons, ciboule, oignons, crème
- Le trio de tartiflettes 13.60 €
Trois petites tartiflettes : classique, normande et forestière
- **L'authentique :** 13.90 €
Pomme de terre sautées avec les oignons et le bacon, reblochon. Le tout gratiné au moment sur le feu. Servie dans son plat de préparation. Tartiflette sans crème.

Le Menu Montagnard

18.40 €

Une assiette Savoyarde
(charcuteries)

« « « « « « « «

Une Tartiflette au choix
(Sauf le trio et l'authentique)

« « « « « « « «

Une glace 2 boules

Les Raclettes à l'ancienne

(non servi en terrasse)

Minimum 2 Personnes, servi avec condiments, pommes vapeur, salade verte

- La traditionnelle 15.00 € Par Personnes
Fromage à raclette, bacon, saucisson sec et à l'ail, jambon blanc
- La spéciale 17.90 € Par Personnes
Fromage à raclette, bacon, saucisson sec et à l'ail, jambon blanc, viande de Grison, jambon de Pays

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Les desserts:

Nougat glacé et coulis de fruits rouges	5.20 €
Crème brûlée au caramel beurre salé	5.40 €
Pavé marbré chocolat spéculoos, crème Carambar	5.90 €
Trifle Normand (palets breton, compote de pomme maison, crème sucrée, Calvados)	6.20 €
Café Gourmand (sup. 1€ Thé ou Chocolat Chaud, sup. 1,50€ Cappuccino)	7.90 €
Fondue au Chocolat aux Fruits frais	7.80 €
Fondue au Chocolat Gourmande (fruits frais, bonbons et gâteaux)	9.00 €

Les Fromages :

L'assiette de fromages de montagne : Reblochon, Beaufort, Tomme de Savoie	6.20 €
Le ¼ de Camembert de Normandie fermier	4.90 €

Nos glaces :

Caramel beurre salé, Chocolat Noir, Menthe Chocolat, Vanille, Café, Rhum raisin, Pistache, Thé vert, Spéculoos.

Nos sorbets :

Cassis, Citron Jaune, Fraise, Myrtille, Pomme Verte

1 boule	1.90 €
2 boules	3.80 €
3 boules	5.70 €

Supplément Chantilly	1.50 €
Supplément sauce Chocolat chaud	1.50 €

Nos Boissons chaudes

<i>Café expresso ou décaféiné</i>	1.70 €
<i>Café expresso double</i>	3.20 €
<i>Chocolat chaud</i>	2.70 €
<i>Thé ou infusion</i>	2.50 €
<i>Cappuccino (mousse de lait)</i>	2.90 €
 <i>Irish Coffee</i>	 7.20 €

Les coupes glacées :

La dame blanche (2 boules de glace vanille, chocolat chaud et chantilly)	6,20 €
Le banana split (1 boule de glace vanille, chocolat et fraise, une banane, chocolat chaud et chantilly)	7,10 €
La coupe montagnarde (Sorbet myrtille et sorbet fraise, coulis de fruits rouges, Myrtilles et chantilly)	6,20 €
La coupe Potinière (Glace caramel beurre salé, glace spéculoos, glace thé vert, spéculoos et chantilly, caramel laitier)	6,90 €

Les coupes arrosées :

La coupe Savoyarde (2 boules de sorbet myrtilles, Genépi)	6,70 €
La coupe Colonel (2 boules de sorbet citron, Vodka)	
La coupe Normande (2 boules de sorbet pomme, Calvados)	
La coupe Peppermint (2 boules de menthe chocolat, Peppermint)	

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Nos vins rouges

	<i>Verre 15cl</i>	<i>37.5 cl</i>	<i>75 cl</i>
Loire / Gamay de Touraine «Les Gourmets»		10.10 €	14.90 €
Loire / St Nicolas de Bourgueil «Les Echaillons»		13.80 €	22.10 €
Savoie / Pinot	5.10 €	15.40 €	24.50 €
Côtes du Rhône / «Les Fouquières»	3.60 €	9.50 €	14.30 €
Côtes du Rhône / Vacqueyras «Seigneur de Fontimple»		19.30 €	29.40 €
Beaujolais / Brouilly «Les Thibaults»	5.30 €	15.10 €	24.90 €
<u>Bordeaux</u>			
Côtes de Bourg «Château Font-Guilhem»	4.40 €	14.00 €	21.60 €
Blaye-Côtes de Bordeaux «Château Haut Louilleau»		11.00 €	18.50 €
Mouton Cadet		19.80 €	33.20 €

Nos vins rosés

Provence / Côtes de Provence «Le village St Tropez»		13.50 €	21.50 €
Savoie / Gamay	4.60 €	14.50 €	22.40 €
Loire / Cheverny			19.80 €

Nos vins blancs

Loire / Muscadet Sèvre et Maine sur Lie	3.50 €	9.30 €	14.30 €
Loire / Touraine Sauvignon «Les Gourmets»		11.30 €	16.90 €
Alsace / Gewurztraminer «Kuentz-Bas»		19.70 €	27.20 €
Savoie / Roussette	5.30 €	17.10 €	24.80 €
Bordeaux / Sainte-Croix-du-Mont «Château du Mont»	7.00 €		34.80 €

Nos vins au Pichet

	<i>25 cl</i>	<i>50 cl</i>
Vin de Table Blanc, Rosé, Rouge	4.50 €	8.30 €

Nos vins pétillants

	<i>Verre 15 cl</i>	<i>75 cl</i>
Cidre Fermier (production locale)	3.90 €	9.90 €
Poiré (production locale)		9.90 €

Nos Champagnes Brut

	<i>75 cl</i>
Veuve Renard de Beaumont	39.90 €
Veuve Clicquot	59.50 €

Crémant de Savoie	28.40 €
-------------------	---------

Restaurant ouvert à
l'année
Fermeture lundi et mardi