

Bienvenue à la Potinière du Lac

Nos Apéritifs

Américano maison 10 cl	6.70 €
Cocktail Potinière 15 cl (Cointreau, jus citron, sucre de canne, crémant de Savoie)	6.40 €
Martini rouge ou blanc 4 cl	4.20 €
Martini Gin 6 cl	5.50 €
Gin 4 cl	4.50 €
Gin Tonic 10 cl	5.40 €
Porto rouge ou blanc 4 cl	4.00 €
Vodka 4 cl	3.90 €
Vodka Orange ou Tonic 10 cl	4.50 €
Ricard 2 cl	3.60 €
Pommeau 4 cl	4.10 €
Campari 4 cl	4.30 €
Malibu 4 cl	4.50 €
Campari, Malibu ou Rhum, Soda 10 cl	6.50 €
Muscat 4 cl	4.00 €
Suze 4 cl	4.10 €
Suze Cassis 5 cl	4.50 €
Ti Punch 10 cl (Rhum brun, Rhum blanc, sucre de canne, citron vert)	7.40 €

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 €€	4 €€
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

Génépi, Armagnac, Cognac, Grand Marnier, Cointreau, Get 27, Get 31, Baileys, Eau de Vie Poire, Eau de Vie Mirabelle, Marc de Savoie Calvados (<i>Production locale</i>)	5.00 €
Calvados hors âge 10 ans 4 cl <i>Production locale</i>	7.00 €

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

Nos Eaux Minérales

	1/2	1/1
Vittel	3.30 €	4.00 €
St Amand 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

- Salade de **Chèvre chaud** 12.70 €
Salade, Toasts de chèvre au miel et noisettes , pommes de terre sautées persillées , Jambon sec, Tomate fraîche, Fignons de Pin
- Salade **Gourmande** 16.70 €
Salade, Foie gras , Toasts, Camembert pané , magret fumé, pomme fraîche
- Salade **Fantaisie** 14.60 €
Salade, Saumon Fumé, Avocat, Blinis, Segments d'orange frais, billes de mozzarella
- Salade **Savojarde** 15.90 €
Salade, assortiment de Charcuteries, Tomme grise, Reblochon fondu, Rondelles de saucisse de Montbéliard
- **Saumon Mariné** , marinade à base de betteraves et d'oranges 9.60 €
- Bavarois de Noix de **St Jacques** au vinaigre balsamique , servi froid 12.40 €
Base biscuit salé, appareil fromage blanc et fromage frais, Noix de St Jacques et confit d'échalotes
- **Terrine de campagne**  8.10 €
- Tranche de **foie gras**  12.90 €
Servi avec une compotée d'échalotes aux myrtilles 



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

Les Plats à la Carte

- **Hamburger** Savoyard, frites 13.40 €
Steack haché du boucher de 180g, raclette, tomate fraîche, oignons frits, sauce BBQ et pain bun
- **Faux filet** de race « **Normande** » poêlé, frites 16.80 €
Sauce au Bleu ou sauce Poivre. Viande locale de chez « Les Viandes Fermières »
- **Cuisse de poulet** « **label rouge** » mariné rôti, sauce BBQ 13.10 €
Marinade à base de soja, miel et huile d'olive. Servi avec des frites.
- **Crumble** de cabillaud et ratatouille maison 13.90 €
Crumble à base de Grana Padano et Chorizo. Ratatouille directement servie dans le plat de dégustation
- **Noix de Veau**, sauce Morilles entières, pommes de terre persillées 19.20 €
Viande locale de chez « Les Viandes Fermières »
- Epoule de **cochon confite** (Pulled Pork), frites 14.30 €
Palette de Porc cuite à basse température pendant des heures dans une sauce sucrée salée aux épices
Viande locale de chez « Les Viandes Fermières »
- Papillote de **Bar entier** désarêté aux légumes 18.40 €
Servi avec du riz cuisiné aux amandes

*Supplément sauce BBQ, Bleu, Poivre : 1€
Portion de salade verte : 2€
Les frites servies sont des frites fraîches*

Le coin des Gourmands

Le coin des Gourmands

- **Le double Hamburger** Savoyard, frites et salade 16.20 €
Deux steacks hachés du boucher de 180g, raclette, tomate fraîche, oignons frits, sauce BBQ et pain bun
- **Le Plateau du Grand marcheur** 18.80 €
Mini Tartiflette, saucisse de Montbéliard, Jambon sec, pommes de terre sautées persillées, salade, Tomme de Savoie et un P'ti verre de Pinot de Savoie (rouge)
- **La Reblochonade** 21.60 €



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

Reblochon entier fondu, pommes de terre sautées persillées , saucissons secs, andouille de Vire, jambon blanc et jambon sec, speck, coppa, salade



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

Les Formules

Entrée + Plat 16.60 €
Plat + Dessert 16.60 €
Entrée + Plat + Dessert 21.80 €

Terrine de campagne ☰
Ou

Saumon mariné
à l'orange et à la betterave ☰
Ou

Salade de Chèvre chaud
(Salade, Toasts de chèvre au miel et noisettes ☰,
pommes de terre persillées, Jambon sec,
Tomate fraîche, Pignons de Pin)

~~~~~  
**Crumble de cabillaud** ☰  
et ratatouille maison ☰  
Ou

**Faux filet de race « Normande »** poêlé,  
frites, sauce Bleu ☰ ou Poivre  
(Viande locale)  
Ou

**Cuisse de poulet « label rouge »**  
mariné rôti ☰,  
sauce BBQ ☰ et frites  
(Marinade à base de soja, miel et huile d'olive)

~~~~~  
Pavé marbré chocolat spéculoos ☰,
crème Carambar ☰
Ou

Nougat glacé,
coulis de fruits rouges ☰
Ou

Tartelette pommes Crumble ☰,
Caramel au beurre salé ☰

Menu Potinière à 29.90€

Tranche de **Foie-Gras** ☰,
compotée d'échalotes aux myrtilles ☰

Ou

Bavarois de **noix de St Jacques**,
vinaigre balsamique et **confit d'échalote** ☰
(servi froid)

~~~~~

**Noix de Veau** sauce Morilles entières ☰,  
Frites (Viande locale)

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) 8.50 €

Dos de saumon
Ou
Steack haché
Ou
Jambon blanc

~~~~~  
Glace 2 boules  
Ou  
Assiette de fromages  
Ou  
Pâtisserie enfant



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

# Le coin de Savoie

## Le coin de Savoie

### La fondue aux fromages ☰

(non servi en terrasse)

- **Minimum 2 personnes**

**17.10 € 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 € (à commander dès le début)

### 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, poireau, oignons, crème

- **L'authentique :**

13.90 €

Pomme de terre sautées avec les oignons et le bacon, reblochon. Le tout gratiné au moment sur le feu. Servi dans son plat de préparation. Tartiflette sans crème.

### La Raclette à l'ancienne

(non servi en terrasse)

- **Minimum 2 personnes**

**16.50 € Par Personnes**

Fromage à raclette, cochonnailles\* et pommes de terre vapeur

(\* ) cochonnailles : saucisson sec au beaufort, saucisson sec aux herbes, pavé au poivre, jambon blanc, jambon sec, speck, coppa, andouille de Vire



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

## **Nos desserts:**

- Nougat glacé, coulis de fruits rouges  5.20 €
- Crème brûlée au caramel beurre salé 5.40 €
- Tiramisu poire, marrons, cacao  6.20 €
- Pavé marbré chocolat spéculoos  , crème Carambar  5.90 €
- Tartelette pommes Crumble  , caramel au beurre salé  6.20 €
- **Café Gourmand** 7.90 €  
(sup. 1€ Thé ou Chocolat Chaud, sup. 1,50€ Cappuccino)
- 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 : 6.20 €  
Reblochon, Beaufort, Tomme de Savoie

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 €

### **Les coupes glacées :**

La dame blanche 6,20 €  
(2 boules de glace vanille, chocolat chaud et chantilly)

Le banana split 7,10 €  
(1 boule de glace vanille, chocolat et fraise, une banane, chocolat chaud et chantilly)

La coupe montagnarde 6,30 €  
(Sorbet myrtille et sorbet fraise, coulis de fruits rouges, Myrtilles et chantilly)

**La coupe Potinière** 6,90 €  
(Glace caramel beurre salé, glace spéculoos, glace thé vert, spéculoos et chantilly, caramel laitier)

### **Les coupes arrosées :**

La coupe Savoyarde (2 boules de sorbet myrtilles, Genépi) 6,70 €

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

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 €        |
| <b>Savoie / Pinot</b>                               | <b>5.10 €</b>     | <b>15.40 €</b> | <b>24.50 €</b> |
| <b>Côtes du Rhône / «Les Fouquières»</b>            | <b>3.60 €</b>     | <b>9.50 €</b>  | <b>14.30 €</b> |
| Côtes du Rhône / Vacqueyras «Seigneur de Fontimple» |                   | 19.30 €        | 29.40 €        |
| <b>Beaujolais / Brouilly «Les Thibaults»</b>        | <b>5.30 €</b>     | <b>15.10 €</b> | <b>24.90 €</b> |
| <u>Bordeaux</u>                                     |                   |                |                |
| <b>Côtes de Bourg «Château Font-Guilhem»</b>        | <b>4.40 €</b>     | <b>14.00 €</b> | <b>21.60 €</b> |
| 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 €        |
| <b>Savoie / Gamay</b>                               | <b>4.60 €</b> | <b>14.50 €</b> | <b>22.40 €</b> |
| Loire / Cheverny                                    |               |                | 19.80 €        |

## Nos vins blancs

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

---

## Nos vins au Pichet

|                                 | <i>25 cl</i> | <i>50 cl</i> |
|---------------------------------|--------------|--------------|
| Vin de Table Blanc, Rosé, Rouge | 4.60 €       | 8.30 €       |

---

## Nos vins pétillants

|                                          | <i>Verre 15 cl</i> | <i>75 cl</i>  |
|------------------------------------------|--------------------|---------------|
| <b>Cidre Fermier</b> (production locale) | <b>3.90 €</b>      | <b>9.90 €</b> |
| <b>Poiré</b> (production locale)         |                    | <b>9.90 €</b> |
| <b>Nos Champagnes Brut</b>               | <b>75 cl</b>       |               |
| Veuve Renard de Beaumont                 | 39.90 €            |               |
| Veuve Clicquot                           | 59.50 €            |               |
| <b>Crémant de Savoie</b>                 | <b>28.40 €</b>     |               |

Restaurant ouvert à  
l'année  
Fermeture lundi et mardi



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