

MENU



Menu du jour : uniquement le midi du mercredi au vendredi

Plat du jour 14€ - Entrée+plat ou Plat+dessert 16€

Menu complet 19€

Le café est compris dans le menu complet

Entrées

Tartine de fromage chèvre frais, tapenade, poivrons et coppa 8,5€
Chèvre de la ferme des Maguettes d'Ecole (1;7;11)

Burrata et tomates variées Petite : 10€ Grande : 16€
Pesto et basilic (1;3;7)

Salade César Petite : 10€ Grande : 16 €
Salade, poulet pané, œuf dur, parmesan, sauce César (1;7;11)

Les ardoises

Trio de charcuteries de la Salaison du Cayon 9 €
Coppa de Savoie, Diot séché de Savoie, Carré de porc à l'ail des ours de Savoie (1;7)
(Charcuteries sans nitrites)

Ardoise de fromages des Bauges (1;7) 9€

Grande ardoise de charcuteries de la Salaison du Cayon 15,50€
et fromages des Bauges (1;7)

Tous nos plats et desserts sont cuisinés maison à base de produits frais.
S'il y a parfois de l'attente c'est que la cuisson idéale nécessite un peu
de temps pour libérer les meilleures saveurs dans votre assiette.

Prix nets service compris

Allergènes : gluten (1), arachides (2), fruits à coque (3), œufs(4), poissons (5), soja (6), lait (7), crustacés (8), mollusques (9), céleri (10), moutarde (11), graines de sésame (12), lupin (13), dioxyde de soufre (SO2) et sulfites à des concentrations supérieures à 10mg/kg ou à 10mg/litre (14)

Les viandes proposées sont nées, élevées et abattues en UE

Plats

Sauté de veau aux olives ⁽¹⁾ <i>Accompagné de riz</i>	20€
Bar entier <i>Poisson entier, riz, poêlé de légumes</i> ⁽⁵⁾	23€
Croûte au fromage et salade ^(1 ; 7 ; 11) <i>Fromage à fondue gratiné sur tranche de pain au vin blanc</i>	16€
Croûte au fromage et salade avec charcuterie ^(1 ; 7 ; 11) <i>Charcuterie de la Salaison du Cayon</i>	19€
Pièce de bœuf grillée et frites maison <i>Sauce poivre ou béarnaise, salade</i> ^(1;11)	19,5€
Tartare de bœuf préparé <i>Frites maison et salade</i> ⁽¹¹⁾	18€
Burger et frites maison <i>Steak, Tome des Bauges, salade et tomates, sauce burger</i> ^(1;7;11;12)	18€

Nous proposons à vos enfants de découvrir les mêmes plats que vous, en portions plus adaptées. La pièce de bœuf et le sauté de veau aux olives sont proposés à 12€ pour les enfants.

Desserts

Coque aux fruits rouges ⁽⁷⁾ <i>Coque de chocolat framboise Valrhona, crème mascarpone, fruits frais</i>	10€
Tartelette aux deux vanilles ^(1;4;7) <i>Caramel vanille Madagascar, crémeux chocolat blanc/vanille de Tahiti et chantilly</i>	9,5€
Royal au chocolat ^(1 ; 3 ; 4 ; 7) <i>Biscuit joconde, praliné croustillant et mousse chocolat Valrhona</i>	9,5€
Pavlova aux fruits d'été et sorbet cactus ^(4;7) <i>Meringue, chantilly, fruits d'été et sirop verveine</i>	9€

Glaces de la chocolaterie Jacob de Lescheraines, parfums selon arrivage.
1 boules : 3€ - 2 boules : 5 € - supplément chantilly : 0,50 €

Whisky 4 cl :

Clan campbell	5€
Jack daniel's	6€
Laphroaig 10 ans	8€
Oban 14 ans	8€

Rhum 4 cl :

Havana Club 3ans	5€
Saint James ambré	6€
Diplomatico	7€

Digestifs 4 cl :

Vodka Absolut	5€
Génépi	6€
Chartreuse verte	6€
Eau de vie Prune / Poire	6€
Get 27	6€
Cointreau	6€
Grand Marnier	6€
Cognac	7€

Cocktails :

Mojito 20cl	8€
<i>Rhum 4cl, menthe, citron vert, sucre de canne, cassonade, perrier</i>	
Gin tonic 12cl	8€
<i>Gin 4cl, Schweppes tonic, citron jaune</i>	
Cuba libre 12cl	8€
<i>Rhum 4cl, coca-cola, citron vert</i>	
Tequila sunrise 12cl	8€
<i>Tequila 4cl, jus d'orange, sirop de grenadine</i>	
Gin Fizz 8cl	8€
<i>Gin 4cl, lait, citron jaune</i>	
Pink lady 8cl	8€
<i>Gin 4cl, sirop de grenadine, citron jaune</i>	
Apérol Spritz 12cl	8€
<i>Apérol 4cl, crémant de Savoie, Perrier</i>	
Bloody Mary 12cl	8€
<i>Vodka 4cl, jus de tomate, citron jaune</i>	
Bellini 12cl	9€
<i>Champagne 8cl, crème de pêche, jus d'abricot</i>	
Cocktail sans alcool	7€
<i>Cocktail de jus de fruits ou virgin mojito</i>	

Prix nets service compris



VINS



LA TALIA

Restaurant • Jarsy

Vin au pichet

Rouge

AOP Vin de Savoie Gamay cave de Cruet

Verre 12cl : 3,5 € Pichet 50cl : 9€ Pichet 75cl : 13€

Blanc

IGP Allobrogie

Verre 12cl : 3,5 € Pichet 50cl : 9€ Pichet 75cl : 13€

Rouges

Savoie

AOP Savoie Mondeuse « Obstinée » Maison Grisard

75cl 20,50€
Verre 12cl 4,5€

Côtes du Rhône

AOP Gigondas Cuvée Prestige

75cl 32€

AOP Saint-Joseph Septentrio Cave Saint Désirat

75cl 35€

AOP Vacqueyras Cuvée Prestige Les Vignerons de Vacqueyras

75cl 23€
Verre 12cl 5€

Languedoc- Rousillon

Vin de France Sang-Mêlé

75cl 20€

Bordeaux

AOP Moulis N°2 Vin de Château Maucaillou

75cl 38€

AOP Lussac Saint-Émilion La Croix Saint-Roc

75cl 26€

Bourgogne

Hautes-côtes-de-nuits Domaine des Fournaches

75cl 31€



LA TALIA
Restaurant • Jarsy

Blancs

Savoie

AOP Savoie Jacquère « Prémices » Maison Grisard	75cl	19€
	Verre 12cl	4,5€
AOP Roussette de Savoie « Souveraine » Maison Grisard	75cl	21€
AOP Savoie Chignin Bergeron « Opulent » Maison Grisard	75cl	26€

Côtes du Rhône

AOP Viognier Paul Jaboulet Aîné	75cl	21€
---------------------------------	------	-----

Bourgogne

AOP Petit Chablis Jean-Marc Brocard	75cl	34€
-------------------------------------	------	-----

Alsace

AOP Alsace Pinot Gris Henri Weber	75cl	24€
-----------------------------------	------	-----

Rosés

Savoie

AOP Savoie Mondeuse « Inattendu » Maison Grisard	75cl	20,50€
--	------	--------

Provence

AOP Côtes-de-Provence Tradition Estandon	75cl	22€
--	------	-----

Pétillants

Savoie

Vin de France rosé pétillant « Incarnat » Maison Grisard	75cl	22€
--	------	-----

AOP Savoie Crémant « Envol » Maison Grisard	75cl	30€
---	------	-----

Champagne

AOP Champagne Brut Réserve Taittinger	75cl	65€
---------------------------------------	------	-----

AOP Champagne Brut Veuve Pelletier	75cl	45€
------------------------------------	------	-----