

Salade de Chèvre Chaud & Miel

12€ / 15€

Salade verte, tartine de chèvre, poitrine fumée, miel, tomates cerises et vinaigrette

Salade du Plat'Haut

12€ / 15€

Salade verte, lamelles de Comté, aiguillettes de poulet pané, croutons à l'ail et sauce César

Soupe ou velouté du moment

9€ / 14,00€

À déguster chaud ou froid



Risotto aux Champignons

19,00€

Mélange forestier et morilles

Raviflette

17,00€

Ravioles du Dauphiné à la crème et Reblochon, Jambon Sec de Savoie, salade verte

Tartiflette

16,50€

Pommes de terre, poitrine fumée, oignons blancs et salade verte



Burger "Le Hauteville"

16,50€

Steak haché charolais façon bouchère 150g, Brillat-Savarin, Bacon, oeuf, oignons caramélisés, tomates et salade

Filet de Truite Meunière

19,00€

Garniture au choix

Pièce du Boucher 200g

18,50€

Garniture et sauce au choix

Côte de Cochon 300g

20,00€

Garniture et sauce au choix

Tartare de Boeuf préparé au Couteau

20,00€



Garnitures au choix : Riz, Légumes, Gratin Dauphinois, Frites, Salade
Sauces au choix : Poivre, Sauce du Moment, Beurre Maître d'Hôtel

Tous les plats sont fait-maison et nécessitent une quinzaine de minutes de préparation

Prix TTC et service compris

Desserts

<i>Faisselle</i> <i>Sucre, coulis, crème fraîche</i>	5,00€
<i>Assiette de Fromages</i>	6,00€
<i>Brioche Perdue</i> <i>Brioche, Sauce Nutella & Glace Stracciatella</i>	7,00€
<i>Café/Thé Gourmand</i>	8,00€
<i>Tarte du Moment Maison</i>	6,00€
<i>Crème Brûlée</i>	6,00€
<i>Moelleux au Chocolat</i> <i>Coeur au Chocolat Blanc</i>	7,50€



Enfant

Menu Enfant - 12€

Sirop à l'eau

Poulet Pané ou Steak Haché
Frites, Légumes ou Riz

Boule de Glace

Retrouvez nos suggestions auprès de notre équipe.
Nos plats et nos desserts sont fait-maison, élaborés sur place à partir de produits frais.

Prix TTC et service compris

PÉTILLANT / CHAMPAGNE

2020	Brut de Chardonnay AOC 'Cuvée Prestige'	7		34
2016	Champagne Brut – Domaine Tissier			79



BLANCS

	Chardonnay AOC 'La Grevatière'	4.5	13	
2022	Viognier IGP – Caveau Bugiste	6	16	28
2022	St Véran AOP – Dom. Renaud			33
2022	Manicle AOC 'Cuvée des Éboulis' – Caveau Bugiste			35
2022	Pouilly Fuissé AOP 'Vieilles Vignes' – Dom. Renaud			39
2020	Sancerre AOC – Dom. du Pré Semelé			47



ROSÉS

2023	Symphonie Rosé AOC	6	16	28
------	--------------------	---	----	----



ROUGES

	Côtes du Rhône AOP – Cave de Villedieu	4	11	
2022	Gamay Tradition AOC – Caveau Bugiste	5	14	25
2022	Chinon AOP 'Le Temps des Cerises' – Dom. de la Noblaie			30
2022	Manicle AOC 'Cuvée des Rocailles' – Caveau Bugiste			35
2018	Gigondas AOC – Dom. St Gayan			39
2021	Givry AOC 'Vieilles Vignes' – Dom. Ragot			50
2016	Château Neuf du Pape AOC – Dom. St Gayan			59

Nos vins contiennent des sulfites

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix TTC et service compris

Producteurs

Vins : Caveau Bugiste à Vongnes et Cave Pelillo à Plateau d'Hauteville

Fruits et Légumes : Le Jardin du Plateau à Plateau d'Hauteville

Viandes : Ets Gesler à Hotonnes

Pâtisseries : Fabrication Maison

Glaces : Glaces des Alpes - Maître Artisan

Fromages : Fromagerie Gonin à Plateau d'Hauteville

Boulangerie : Boulangerie Manu à Plateau d'Hauteville

Liste non-exhaustive et qui sera amenée à évoluer au fil du temps !