


Planchettes



Charcuterie de Savoie	12
Fromages de nos alpages	14
Charcuterie de Savoie & fromages de nos alpages	16
Terrine Maison	14



Entrées

 Duo de Saumon Label Rouge mariné à l'aneth & fumé par nos soins	13
Foie gras préparé par notre Chef, chutney poire-figue & pain de campagne toasté	17
Huîtres "Fines de Claires" n°3	Prix selon le cours du marché

Salades

Salade César traditionnelle au poulet fermier & copeaux de parmesan	19
 Salade Ruitor au jambon de pays & croustillant de chèvre au miel	19
 Salade de saison quinoa, potimarron rôti, châtaignes & huile de noix	24




Plats

Croque-Monsieur Savoyard Béchamel au fromage de nos alpages	16
Traditionnelle Tartiflette de Savoie au Reblochon fermier	24
Ruitor Burger & frites : steak pur bœuf, confit d'oignons rouges, feuille de sucrine et lard croustillant, fromage à raclette ou cheddar	24
 Rossini façon Burger & frites : steak pur bœuf, foie gras poêlé, confit d'oignons rouges & jus truffé	29
Tartare de bœuf & frites Préparé à votre table	26
 Dos de Cabillaud rôti, crémeux de céleri, fricassée de coques et palourdes, émulsion coquillages & légumes de saison	24
 Wok de gambas façon thaï, nouilles chinoises, pousses de soja, poivrons, coriandre & sauce aigre-douce	26

Pâtes et Risottos



Linguine ou Penne De Cecco Sauce Arrabiata, Bolognese, Carbonara	18
Ravioles de Royan gratinées aux fines herbes & copeaux de jambon de pays	19
 Risotto "Carnaroli" à la truffe Melanosporum vieux parmesan & saladine de roquette	28



Grill Argentin

Suprême de volaille fermier	19
Rib de porc laqué aux épices	22
Bavette de bœuf	24
Magret de canard	28

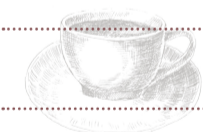
 Ris de veau dans le plus pur style Argentin 35

Entrecôte de bœuf 220gr / 440gr	32/61
Entrecôte maturée 220gr / 440gr	36/65
Filet de bœuf 220gr	38
Côte de bœuf 1,100 kg	88

Servie pour 2 personnes - 30 à 40 min d'attente

*Nos viandes ont été sélectionnées par notre propriétaire M. Raoul Fenestraz et sont servies avec une sauce maison au choix : **poivres, béarnaise, chimichurry ou foie gras & truffes (+6€)**.*

*Elles sont accompagnées d'un mesclun de salade verte & au choix : d'une mijotée de légumes **ou** de frites **ou** d'une purée maison.*



Desserts

Dessert du jour	9
Compote "comme l'aimait André"	9
Traditionnelle crème brûlée à la vanille	9
Mi-cuit chocolat	11
Nos Verrines :	11
- Cheesecake aux fruits rouges	
- Tarte au citron meringuée	
- Tiramisu	
Paris-Méribel : pâte à choux fourrée de chocolat blanc caramélisé & vinaigrette à la framboise	11
Café ou thé gourmand	12,5



Menu Enfant (- de 10 ans) 16€

Plats

Linguine ou Penne
sauce bolognaise ou carbonara

Nuggets Maison & frites

Steak haché & frites

Dos de cabillaud & légumes

Desserts

Glace enfant

Mousse au chocolat pétillante

Compote Maison surprise

Le menu est servi avec un sirop à l'eau.

Inspirations du Jour

Velouté ou Soupe à volonté - 14

Risotto - 21

Les Rendez-Vous de La Table

19€

Lundi

Parmentier de canard

Mardi

Potée Savoyarde


Mercredi

Bourguignon

Jeudi

Croziflette Savoyarde

Vendredi

 Marmite du pêcheur
façon bouillabaisse

Samedi

Traditionnelle choucroute Alsacienne

Dimanche

Pot-au-feu rustique et son os à moelle



MAISON FENESTRAZ
DEPUIS 1966

 Plats Végétariens

Prix en euros, taxes & service compris.

Tous nos plats sont faits maison par notre Chef Mathieu CANGUILHEM, notre Chef Pâtissier Sébastien THOMAS & leurs équipes.