

CARTE DES SAVEURS: Les plats complets

Les spécialités locales

- ✓ La tartine d'Eloïse: 11,50 €
pain de campagne, fromage de chèvre local sur un lit de confit de figues, accompagnée de jambon cru et salade verte aux olives
- ✓ La tartine estivale: 11,50 €
tranche d'aubergine grillée tartinée de sérac ou ricotta , surmontée de tomates cerises poêlées, accompagnée de jambon cru et roquette aux pignons de pins et raisins secs
- ✓ L'omelette de La Bâtisse: 9,80 €
œufs bio, crème, lardons, pommes de terre , fromage local
- ✓ La fondue surprise au Bleu 11,50 €
Dans un pain rond bio, crème de Bleu de Bonneval, accompagnée de brochettes de pommes de terre lardées et de salade verte

Les spécialités nordiques

- ✓ L'assiette Gravlox : 14,50 €
tranches de saumon Gravlox maison , accompagnée de pommes de terre tièdes , de sa sauce norvégienne et de salade verte
- ✓ L'assiette fraîcheur suédoise 12,50 €
salade de pommes de terre aux herbes, de betteraves rouges aux aïrelles, de concombre mariné à l'aneth , accompagnée d'une verrine de rillettes de harengs et de tranches de Wasa
- ✓ Le burger scandinave : 13,50 €
petit pain bio aux graines de sésame, crème aux oignons, crevettes sauvages poelées sur un lit de courgettes, accompagné de salade verte sauce myrtilles

Pour les végétariens

- ✓ L'assiette soleil 11,50 €
papeton d'aubergines et son coulis frais de tomate, accompagné de tranches gratinées de polenta aux olives
- ✓ La salade Greffine 12,50 €
salade verte, fromage de Brebis de Bessans, œuf bio au plat tomates cerise, pignons, herbes fraîches , accompagnée de chutney de cerises