

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 meringuée: 11,50 €
pain de campagne, crème de poivron au mascarpone, surmontée d'une meringue au Bleu de Bonneval, accompagnée de jambon cru et roquette aux pignons de pins
- ✓ L'omelette de La Bâtisse: 9,80 €
œufs bio, crème, lardons, pommes de terre, Beaufort de l'alpage du Vallon
- ✓ La salade Greffine 12,50 €
salade verte, Tomme de Brebis de Bessans, frais de brebis pané avec une chapelure aux noisettes, œuf bio au plat, tomates cerise, herbes fraîches
- ✓ Le burger veggie 13,50 €
Petit pain bio aux graines de sésame, courgettes, oignons rouges, galette de quinoa, tomme de savoie, pesto d'herbe, salade verte

Les spécialités nordiques

- ✓ Le toast Skagen, spécialité danoise : 11,50 €
pain toasté, crevettes et sauce à l'aneth, œufs de poisson, accompagné de salade verte
- ✓ Le Riissipiraka, spécialité finlandaise : 11,00 €
deux petites tartelettes à la farine de seigle, farcies de riz, surmontées d'un œuf dur écrasé au beurre, accompagnées de roquette
- ✓ L'assiette Gravlox : 14,50 €
tranches de saumon Gravlox maison, accompagnée de pommes de terre tièdes, de sa sauce norvégienne et de salade verte
- ✓ Le skogs fisk 19,50 €
dos de cabillaud et sa sauce à l'épicéa, oignons rouges glacés, pommes de terre tièdes