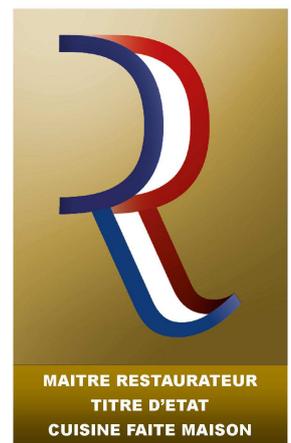


les Cerisiers

Restaurant



Ouvert tous les jours de 19H00 à 21H00
Restaurant les Cerisiers
Hôtel Amélie***
73 570 BRIDES LES BAINS

Prix nets, service compris

Vincent Le Maire, Chef de Cuisine et son équipe
Vous proposent la Carte Printemps 2017

« Menu – Les Cerisiers » à 44€
(Plat et Dessert 34€ ou Entrée et Plat à 37€)

Foie Gras de Canard Maison,
Au vin de Monbazillac, confiture d'oignons

Ou

Saumon Mariné 24 Heures, Zestes d'Agrumes Confits
24hrs Marinated Salmon, Candied Citrus Peel

Ou

6 Huîtres Océan N°3

Oysters

Loup de Mer ou Dorade Grillée
Beurre Blanc et légumes du jour

Ou

Filet de Bœuf Poêlé Sauce Bordelaise*

Ou

Effeillé De Magret De Canard Au Foie Gras*

Déclinaison de Macarons

Macaroons

Ou

Coupe de Glaces au choix

Gourmande

Ou

Dessert du jour, Café ou infusion

Ou

Café Gourmand

Gourmet Coffee

Ou

Ardoise de fromages de nos Montagnes

Our Montains cheese Plate, Beaufort, Tomme de Savoie & Reblochon

*Les plats sont accompagnés de la sélection des légumes du jour

Sélections Du Terroir

Tartiflette,

23 €

Accompagnée de Charcuterie* et d'une salade verte

Fondue aux Trois Fromages,

25 €/Pers

Accompagnée de Charcuterie* et d'une salade verte

(2 personnes minimum)

**Charcuterie Artisanale De Chez Guy Gros (Villard Du Planay 73)*

Pierrade aux Trois Viandes,

28.50 €/Pers

Accompagnée de pommes sautées et d'une salade verte

(2 personnes minimum)

Menu Savoyard

29.50 €

Apéritif maison

Liqueur de Myrtille et pétillant de Savoie.

Ou Verre De Vin au Choix

Tartiflette,

Accompagnée de Charcuterie Artisanale et Salade Verte

Tarte à la myrtille

Formule Enfant

11€

Plat et Dessert

Menu du Jour selon les Produits du Marché

Jus de fruits, Sirop ou Sodas

À LA CARTE

Entrées Starters

Foie Gras de Canard Maison, <i>Au vin de Monbazillac, confiture d'oignons</i>	19 €
Saumon mariné 24 Heures, Zestes d'Agrumes Confits <i>24hrs Marinated Salmon, Candied Citrus Peel</i>	14 €
6 Huîtres Océan N°3 <i>9 Huîtres (Sup. 6 €) / 12 Huîtres (Sup. 11 €)</i>	15 €

Poisson et Viandes / Fish and Meat

Poisson Grillé (selon arrivage) Dorade ou Loup de Mer <i>Légumes du jour</i>	25 €
Filet de Bœuf Poêlé sauce Bordelaise Pommes de terre sautées et légumes du jour	28 €
Effeillé De Magret De Canard Au Foie Gras Pommes de terre sautées et légumes du jour	24 €

Les Desserts

(Nos desserts sont réalisés minute, merci de les commander en début de repas)

Déclinaison de Macarons <i>Macaroons</i>	11 €
Profiteroles Maison, Glace Vanille Artisanale Et Sauce Chocolat <i>Homemade Profiteroles, Vanilla Ice Cream and Chocolate Sauce</i>	11 €
Café Gourmand <i>Gourmet Coffee</i>	11 €
Coupe de Glaces et Sorbets (3 boules), Chantilly <i>Cup Creams & Sorbets (3 Balls) Chantilly</i>	9 €
Dessert du Jour	7 €
Ardoise de Fromages de Nos Montagnes <i>Our Mountains cheese Plate, Beaufort, Tomme de Savoie & Reblochon</i>	12 €