



ESPRIT BRASSERIE
Maître Restaurateur

Tous nos plats sont confectionnés par notre Chef, David Faideau & sa Brigade à partir de produits frais, locaux et de saison



FAIT MAISON

Nos plats sont susceptibles de contenir les produits allergènes suivants : lait, oeuf, blé, soja, cacahuète, noix, poisson et crustacé.
En cas de doute, merci de vous rapprocher de notre personnel.

OUVERT 7J / 7 ET 365 J PAR AN - 7H30 À 23H
77 route du Col des Aravis - 74220 - La Clusaz
Tél. +33 (0)4 50 02 64 37



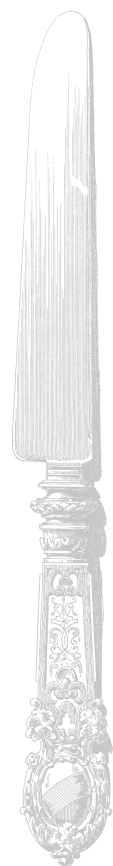
Le Bistro La Clusaz



Formule Express

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert

18,50 €



Menu du jour

Entrée + Plat + Dessert

21,50 €

Menu Enfant

(moins de 12 ans)

Plat - Dessert - Boisson* (20cl)

Saumon **ou** Burger **ou** Tagliatelles aux Choix



Glace Meuh **ou** Crêpe

*Limonade - Sirop à l'Eau - Coca-Cola - Orangina - Nestea - Jus de Fruits (Orange, Pomme) - Nectar (Ananas)

13 €

MENU DU BISTRO

Gaspacho du Jour

OU

Feuilleté d'Escargots et Pleurottes



Brochettes de Volaille marinée au Citron et Curry - Garniture aux Choix

OU

Escalope de Saumon, Beurre blanc, Epinards et Pommes vapeur



Ile flottante au Caramel Beurre salé **OU** Moelleux Chocolat

29 €

MENU GOURMET

Œufs pochés au Saumon fumé et Vinaigrette aux Agrumes

OU

Bavarois d'Asperges vertes et Crème de Noisettes



Filet de Bœuf, Sauce Bordelaise - Garniture aux choix

OU

Blanquette de la Mer



Charlotte Framboises **OU** Tartare de Kiwis

37 €

LES ENTRÉES

Gaspacho du Jour	8 €
Œufs pochés au Saumon Fumé et Vinaigrette aux Agrumes	9,50 €
Déclinaison de Tomates et Mozzarella au Pesto	10 €
Bavarois d'Asperges vertes et Crème de Noisettes	12 €
Feuilleté d'Escargots et Pleurottes	13 €
Carpaccio de Bœuf	14 €

LES SALADES

La Végétarienne	12 €
Quinoa, Pommes, Carottes, Radis, Concombres et Tomates	
La Fraîcheur	14 €
Melon, Pastèque, Feta, Concombres, Menthe et Tomates	
La Fromagère	15 €
Dés de Fromages, Croûtons, Jambon cru, Toast de Reblochon, Oignons frits et croustillants	
La Caesar Poulet	15 €
Bacon, Parmesan, Croûtons, Œuf dur et Sauce à l'Anchois	
La Chèvre Chaud	16 €
Chèvre pané, Jambon cru, Tomates, Pignons de Pin, Pommes et Miel	
La Caesar Gambas	18 €
Parmesan, Croûtons, Œuf dur et Sauce à l'Anchois	
L'Océane	19 €
Beignets de Calamars, Avocat, Crevettes frits, Tomates, Carottes et Oignons	

LES SPÉCIALITÉS DE NOTRE PAYS

Planche de Fromages des Aravis	1 pers 8 €	2 pers 14 €
Planche de Charcuterie de Savoie	1 pers 9 €	2 pers 16 €
Tartiflette au Reblochon fermier et Salade verte		17 €
Fondue savoyarde aux Trois Fromages et Salade Verte		19 €
Raclette Tomme fumée ou nature de La Clusaz (2 pers mini)*		26 €/pers

*Servie avec Charcuterie, Salade et Pommes de Terre

LES PLATS

Les Poissons

Homard Breton - 600/800g - Garniture au Choix.....	Tarif au Kilo selon le cours
Escalope de Saumon Beurre blanc, Epinards et Pommes vapeur	19 €
Filet de Bar grillé - Garniture au Choix.....	23 €
Blanquette de la Mer.....	24 €
Gambas, Saumon, Bar, Saint-Jacques, Pommes vapeur	
Noix de Saint-Jacques au Cidre, Riz et Petits pois.....	26 €

Les Viandes avec Garnitures au Choix

Brochettes de Volaille marinée au Citron et Curry	19 €
Pavé de Gigot d'Agneau, Jus à l'Ail	23 €
Magret de Canard entier, Sauce aux Poivres verts.....	24 €
Filet de Bœuf, Sauce Bordelaise.....	26 €

Les Garnitures (au Choix)

Frites fraîches - Tagliatelles fraîches - Pointes d'Asperges vertes - Salade verte ou composée - Poêlée Provençale

+ 3,50 € pour la Salade verte + 6 € pour une garniture supplémentaire

Les Burgers

(Accompagnés de Frites fraîches et Salade)

Le Bistro	18 €
Steak, Crème Moutarde, Oignons rouges, Tomates, Salade et Cornichons	
Le Savoyard.....	22 €
Steak, Lard, Oignons, Tomates, Salade, Sauce au Reblochon, Lardons et Beignets	

Les Tartares

(Préparés en Cuisine, accompagnés de Frites fraîches et Salade)

Traditionnel Bœuf.....	22 €
Italien au Parmesan et Pesto	24 €

Les Tagliatelles Fraîches

A la Bolognaise	13 €
Au Bleu de Bonneval.....	14 €
A la Forestière	14 €
A la Carbonara.....	15 €



Origine des viandes

Agneau, Bœuf, Porc, Canard, Volaille : France

LES DESSERTS

Café Macarons.....	5 €
Ile flottante au Caramel Beurre salé	6,50 €
Dessert du Jour.....	6,50 €
Tartelette aux Fruits du Jour.....	7 €
Moelleux Chocolat.....	8 €
Charlotte à la Vanille, Rhum et Framboise	8,50 €
Tartare de Kiwis et Mousse Ananas.....	8,50 €
Café Gourmand.....	11 €

LES CRÊPES

Sucre ou Sucre Citron	3,50 €
Caramel, Chocolat, Crème de Marrons, Banania (sans Huile de Palme)	5,50 €
Confiture du Pays (Myrtille, Framboise ou Fraise).....	5,50 €
Flambée au Grand Marnier et Zestes d'Orange	7 €



Nos partenaires

Boulangers : L'Ami Gourmand - Charcuterie de Savoie : Le Pousse-Midi
Fruits et Légumes : Maulet & Fils - Fromages : Famille Clavel

LES SORBETS ET LES GLACES ARTISANALES

Les Sorbets

Fraise, Poire, Framboise, Citron, Passion, Myrtille ou Génépi

Les Glaces Artisanales

Chocolat, Vanille, Café, Rhum-Raisin, Caramel Beurre salé ou Noisette

Les Coupes

Coupe 1 boule	2,40 €
Coupe 2 boules	4 €
Coupe 3 boules	6 €
Supplément Chantilly.....	1 €

Les Coupes sans Alcool

Chocolat ou Café Liégeois.....	9 €
Glace Chocolat ou Café, Glace Vanille, Chocolat ou Café chaud et Chantilly	
Dame Blanche	9 €
Glace Vanille, Chocolat chaud et Chantilly	
Ecureuil.....	9 €
Glace Vanille, Noisette, Sauce Chocolat, Chantilly, Noix et Amandes Grillées	
Aravis.....	10 €
Sorbets Framboise, Myrtille et Fraise, Fruits Framboises et Myrtilles	

Les Coupes avec Alcool

Colonel	13 €
2 Boules Glace Citron et Vodka	
Williamine	13 €
2 Boules Glace Poire et Alcool de Poire	
Génépi.....	13 €
2 Boules Glace Génépi et Alcool de Génépi	