



ENTREES :

	PETITES	GRANDES
ASSIETTE DE CHARCUTERIE ARTISANALE SALAISON " LOUIS CHAPEL "	12 €	16 €
TARTINE DE L'AUBERGE	10 €	16 €
SALADE TERRE & MER (Croquilles d'escargots de producteur et moules farcies)	10 €	16 €

PLATS :

ENTRECOTE DE BŒUF accompagné de gratin savoyard ou frites maison Sauce au choix : Forestière ou beurre maitre d'hôtel	25 €
TARTARE DE BŒUF (Accompagné de salade & frites)	20 €
TARTIFLETTE DES BORNES (Accompagné de charcuterie et salade)	14 €

Voir menu du week end

FROMAGES :

ASSIETTE DE FROMAGES du Plateau des Bornes	8 €
FROMAGE BLANC FAISELLE avec crème et coulis	4 €



DESSERTS :

TIRAMISU (aux fruits de saison)

VACHERIN

SUGGESTIONS

VERRINE DES BORNES

(Crème anglaise, meringue, framboise, sorbet vanille & framboise, chantilly)

COUPE DU MONT BLANC

(Crème de marron, meringue, glace vanille, chantilly)

PRIX 7 €

CAFE GOURMAND (Assortiments de 4 desserts du jour, café)

COUPE COLONEL (VODKA, 1 boule de glace citron)

COUPE LIMONCELLO (LIMONCELLO, 1 boule de glace citron)

COUPE GET 27 (GET 27, 1 boule de glace menthe chocolat)

COUPE BAILEY'S (BAILEY'S, 1 boule de glace café)

PRIX 10 €

GLACES & SORBETS

(Chocolat, café, vanille, Rhum raisin, caramel beurre salée, fraise, framboise, citron)

1 BOULE : 2.50 €

2 BOULES : 4 €

3 BOULES : 5 €
