CARTE DE L'AUBERGE DES BORNES

ENTRÉES

	PETITE	GRANDE
AUMÔNIÈRE AU REBLOCHON (Aumônière reblochon, oignons et lard paysan salade verte)	12 €	16 €
PÂTÉ EN CROUTE (Le pâté en croute local aux porc servie avec une salade verte)	12 €	16 €
TERRINE AUX DEUX POISSONS (Terrine aigle fin et truite fumé , vinaigrette aux herbes)	14 €	19 €
ŒUF PARFAIT ET CRÈME D'ASPERGES	14 €	19 €
CARPACCIO DE FILET DE BŒUF MATURE (Roquette et copeaux de parmesan)	13 €	19 €

PLATS

PAVE DE BŒUF SAUCE MORILLES (Frites ou gratin de pommes de terre et légumes)	29 €
CARRE DE PORC FERMIER AUX CHAMPIGNONS (Frites ou gratin de pommes de terre et légumes)	20 €
ESCALOPE SAVOYARDE (Escalope de poulet, lard paysan & oignons gratinée au reblochon, salade verte, frites)	20 €
FILET DE TRUITE (Filet de truite laqué aux agrumes, purée de panais et crumble de chorizo)	29 €
BOL DE SALADE POUR 2 PERS	3 €
BOL DE LÉGUMES, GRATIN OU FRITES	5 €

L'origine de nos viandes est 100 % française. Notre porc provient du GAEC La Maison Rouge à Groisy

LES PLANCHES

Planche de charcuterie artisanal Salaison Chapel pour 2 pers	20 €
Planche de charcuterie et fromage	24 €

MENU ENFANT

Hamburger ou cordon bleu servis avec des frites et une salade verte et une boule de glace	11 €

L'Auberge des BORNES
Cuisine Traditionnelle & Savoyarde

LES PLATS CI DESSOUS POUR UN MINIMUM DE 2 PERS

PIERRADE (Volaille, poitrine artisanale, boeuf, filet mignon de porc)
Accompagnements au choix : Salade, frites ou gratin de pommes de terre et sauces 33 €

FONDUE BOURGUIGNONNE
Accompagnements au choix : Salade, frites ou gratin de pommes de terre et sauce 30 €

SPECIALITES SAVOYARDES

RACLETTE nature ou fumée OU REBLOCHONADE 26 €
(Pommes vapeur, assortiments de charcuterie, salade verte)

FONDUE NATURE et salade verte 24 €

FONDUE AUX CEPES et salade verte 26 €

FROMAGES

Assiette de fromages du plateau des bornes 8 €
Fromage blanc crème et/ou coulis de fruits rouges 4 €

DESSERTS

Suggestions (Voir l'ardoise)
VERRINE DES BORNES 9 €
(Crème anglaise, meringue, framboises, glace vanille & framboises, chantilly)
COUPE ECUREUIL 9 €
(Glace noisettes & vanille, noisettes torréfiées, crumble noisettes et chantilly)
VACHERIN 9 €
CAFE GOURMAND 10 € (4 mini desserts qui reprennent nos suggestions)
THE OU INFUSION GOURMANDE 12 €
(4 mini desserts qui reprennent nos suggestions)
COUPE COLONEL (VODKA, 1 boule de glace citron) 10 €
COUPE LIMONCELLO (LIMONCELLO, 1 boule de glace citron) 10 €
COUPE WILLIMANINE (eau de vie de poire, glace poires) 10 €
GLACES & SORBETS
(Chocolat, café, vanille, Rhum raisin, caramel beurre salée, fraise, framboise, citron, menthe chocolat, noisettes)

1 BOULE : 3.60 €
2 BOULES : 6.90€
3 BOULES : 9.60 €