

Maison SAVOURE



CARTE



À PARTAGER

Terrine Maison Savoure au choix Piquillos au piment d'Espelette, caille aux épices douces, volaille au citron confit	6,00 €
Planche de charcuteries Saucisson sec « Maison Chambost », fines lames de chorizo ibérique, terrine maison au choix, pain de campagne et légumes pickles	16,00 €
Planche de charcuteries et fromages Saucisson sec « Maison Chambost », terrine maison au choix, St-Marcellin « Mère Richard », mozzarella burratina à la cuillère, fines lames de chorizo ibérique, pain de campagne et légumes pickles	22,00 €

ENTRÉES

Mozzarella Burratina Tomates Anciennes « Plein champ », vinaigrette au basilic	14.50 €
Saumon au Carry Croustillant de saumon, enrobé d'une feuille de brick, aneth et coriandre, sauce thaï	13.80 €
Salade Caesar Cœur de Romaine, poulet grillé, parmesan, bacon, sauce Caesar	14.00 €
Foie gras de canard français Foie gras mi-cuit, chutney abricot et miel de châtaignier, salade de jeune pousses	16.00 €

PLATS

Raviolis de chanterelles Sauce poulette, poêlée de champignons et girolles à la ciboulette	18.00 €
Merlu « côtes bretonnes » Sauce curry & lait de coco, banane plantain et patate douce	19.00 €
Tartare de bœuf 100% français, assaisonnement Bistrot, petites pommes de terre rôties au thym	18.00 €
Suprême de volaille Suprême de volaille à la crème et au porto blanc, carotte braisée, pousses d'épinards	14.50 €

FROMAGES ET DESSERTS

Demi St-Marcellin « Mère Richard » Salade de jeune pousses	6.50 €
Tarte fine cœur coulant chocolat Sablé au chocolat « Valrhona », crème glacée au caramel	8.50 €
Baba au rhum Façon Mojito, zestes de citron vert, confit citron et menthe fraîche	8.00 €
Déclinaison de fruits de saison Nage du moment, sirop à la verveine, sorbet fruits rouges	8.50 €

Cette carte est réalisée dans nos cuisines.

Afin de garantir la fraîcheur de nos plats, certains sont proposés en quantité limitée.

La liste des produits allergènes est à votre disposition à l'accueil. Prix nets en euros, taxes et services compris

Maison
SAVOURE



MENU



DÉCOUVREZ LA SUGGESTION DE LA SEMAINE

Suggestion de la semaine - viande ou poisson

13,50 €

Formule express : suggestion + fromage ou dessert au choix

20,00 €

UNIQUEMENT LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI

MENU DU SOIR 34,00€

Mozzarella Burratina

Tomates Anciennes « Plein champ », vinaigrette au basilic

OU

Saumon au Curry

Croustillant de saumon, enrobé d'une feuille de brick, aneth et coriandre, sauce thaï

Merlu « côtes bretonnes »

Sauce curry & lait de coco, banane plantain et patate douce

OU

Suprême de volaille

Suprême de volaille à la crème et au porto blanc, carotte braisée, pousses d'épinards

Tarte fine cœur coulant chocolat

Sablé au chocolat « Valrhona », crème glacée au caramel

OU

Baba au rhum

Façon Mojito, zestes de citron vert, confit ciron et menthe fraîche

MENU ENFANT 15,50€
(Jusqu'à 10 ans)

Aiguillette de poulet à la crème

Pommes de terre rôties

OU

Légumes du jour

Fromage

OU

Dessert

Au choix

Cette carte est réalisée dans nos cuisines.

Afin de garantir la fraîcheur de nos plats, certains sont proposés en quantité limitée.

La liste des produits allergènes est à votre disposition à l'accueil. Prix nets en euros, taxes et services compris

Maison SAVOURE



SOFT



LES SOFTS

Jus ou nectar BISSARDON – 25 cl	5.90 €
Tomate	
Abricot	
Pomme-Framboise	
Pêche de vignes	
Orange	
Pomme	
Poire	
Sirop EYGUEBELLE – 12 cl	2.50 €
Perrier, Coca Cola, Coca Cola Zéro, Fuze Tea – 33 cl	3.80 €

LES EAUX MINÉRALES

Badoit, Evian – 50 cl	3.80 €
Badoit, Evian – 100 cl	5.60 €
Perrier – 33 cl	3.80 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café COSTADORO	2.40 €
Café double COSTADORO	4.20 €
Thé ou infusion « Paul Bocuse »	3.90 €



SPIRITUEUX



LES WHISKYS

	4 cl
Lagavulin 16 ans (43°) « Ecosse »	11.00 €
WoodFoord Reserve (43,2°) « Etats-Unis »	17.00 €

LES GINS

	4 cl
Gin Bombay Sapphire (40°) « Angleterre »	14.00 €
Gin Malfy (41°) « Italie »	14.00 €

LES RHUMS

	4 cl
Emperor Sherry (40°) « Ile Maurice »	15.00 €
Teeda 5 ans (40°) « Japon »	15.00 €

LES VINS MUTÉS

	4 cl
Porto Graham's – Tawny 10 ans (20°)	11.00 €

LES VODKAS

	4 cl
Grey Goose (43°) « France »	11.00 €
Legend of Kremlin (40°) « Russie »	15.00 €

LES EAUX DE VIE DE VINS

	4 cl
R.Ragnaud Cognac	13.00 €
Folle Blanche « Récolte 2005 » (42°)	

LES TEQUILAS

	4 cl
Classe Azul Plata (40°) « Mexique »	19.00 €

LES EAUX DE VIE DE FRUITS

	4 cl
Michel Huart	
Calvados Millésimé 2008 (40°)	19.00 €
Chartreuse Verte VEP (54°)	18.00 €

Maison SAVOURE



CAVE



LES COCKTAILS

Apérol Spritz 10.00 €

Apérol, Prosecco, Perrier, rondelle d'orange

Mojito 12.00 €

Rhum Bacardi Blanc, sirop de sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, Perrier, Augustura

Bloody Mary 12.00 €

Jus de tomate Bissardo, vodka Grey Goose

Cosmopolitan 12.00 €

Vodka Grey Goose, jus de cranberry, cointreau, jus de citron vert

LES EFFERVESCENTS

Champagne Lallier Grande Réserve 49.00 €

Champagne R de Ruinard 85.00 €

VINS BLANCS

	Verre	46cl	75cl
Château Panéry – AOC Côte du Rhône « La Garuste »	3,00 €	8,00€	15,00 €
M. Chapoutier IGP Languedoc	4,00 €	10,00€	20,00 €
M. Chapoutier AOV Viognier « Grange Mirabel »	6,00 €	X	25,00 €

VINS ROSÉS

	Verre	46cl	75cl
Château Panéry – AOC Côte du Rhône « La Garuste »	4,00 €	10,00 €	20,00 €
M. Chapoutier IGP Languedoc	5,00 €	12,00€	24,00€
Château des Marres- AOC Côte de Provence	X	X	29,00€
Château des Marres 1907 - AOC Côte de Provence	X	X	50,00€

LES APÉRITIFS

Martini, Campari – 5 cl 5.00 €

Pastis, Ricard – 2 cl 4.10 €

Coupe de Champagne – 12 cl 10.00 €

LES BIÈRES PRESSIONS

Tigre Bock – 33 cl 5.00 €

Tigre Bock – 50 cl 9.00 €

Grimbergen Blonde – 33 cl 5.00 €

Grimbergen Blonde – 50 cl 9.00 €

LES BIÈRES BOUTEILLES

Grimbergen Ambré – 33 cl 4.50 €

Grimbergen Blanche – 33 cl 4.50 €

VINS ROUGES

	Verre	46cl	75cl
Château Panéry – AOC Côte du Rhône « La Garuste »	5,00 €	12,00 €	20,00 €
M. Chapoutier IGP Languedoc	5,00 €	X	24,00 €
M. Chapoutier AOC St Joseph <small>Les Granlilles</small>	X	X	49,00 €

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION
DE VINS DIRECTEMENT AVEC
NOTRE SOMMELIER



L'ACCUEIL DE NOS CLIENTS UN RESPECT STRICT NÉCESSAIRE

PROTOCOLE DE DÉSINFECTION

- Nos toilettes sont désinfectées **3 fois par jour** avec un produit virucide
- Nos tables et chaises sont désinfectées **avant et après le service** mais aussi **entre chaque client** avec un produit virucide
- Tous nos équipements (TPE, ordinateur, téléphone...) sont désinfectées **après chaque engagement d'utilisateur** avec un produit virucide



ACCUEIL ET SERVICE DU CLIENT

- Respect des **distanciations sociales**
- Mise à disposition de **gel hydro alcoolique**
- Port du **masque** obligatoire
- Respect de la **capacité maximale d'accueil**
- Paiement **par carte** et **sans contact** privilégié

