

Hotel\*\*\* - Bar - Restaurant



La Vieille Ferme

74230 Manigod



## Notre Planche Apéro

À DÉGUSTER SEUL OU À PARTAGER Entière ~ 4 pers 18€

Salade, tomates séchées, mozzarella Bufala AOP, jambon fumé, coppa Demie ~ 2 pers 12€

## Nos Entrées

SALADE VERTE	5.00€
ASSIETTE DE FRITES MAISON	5.00€
ASSIETTE DE CHARCUTERIE	10.00€
Jambon fumé, saucisson, gor'ion, roulé de porc aux herbes	
CROQUILLES D'ESCARGOTS MAISON	
Tout se mange même la coquille qui croustille	
La douzaine	14.00€
La demi-douzaine	8.00€

## Nos Salades Repas

SALADE "VIEILLE FERME"	16.00€
Salade verte, jambon fumé, toasts de reblochon	
SALADE DE CHÈVRE	16.00€
Salade verte, jambon fumé, toasts de raclette de chèvre de Manigod	
SALADE VÉGÉ	16.00€
Salade verte, crudités, mozzarella Bufala AOP, frites maison	

## Nos Incontournables

POTAGE MAISON & SES FROMAGES DE SAVOIE	16.00€
CROQUE-MONSIEUR REBLOCHON	16.50€
Pain de mie maison, reblochon, jambon, salade verte	
ASSIETTE SAVOYARDE GARNIE	19.00€
Salade verte, reblochon, tomme de Savoie, jambon fumé, saucisson, gor'ion, roulé de porc	
TARTIFLETTE MAISON	20.00€
<u>Cuisinée à la demande : 15 à 20min d'attente</u>	
Tartiflette, salade verte, jambon fumé	
BOÎTE CHAUDE	23.00€
<u>Cuisinée à la demande : 15 à 20min d'attente</u>	
Vacherin de Savoie 330Grs, charcuterie, pommes de terre, salade verte	

## Nos Poissons Selon arrivage

TRUITE MEUNIÈRE	20.00€
TRUITE AUX AMANDES	21.00€

## Nos Viandes

STEAK HACHÉ 150GrS, FRITES MAISON	15.00€
ESCALOPE DE DINDE "VIEILLE FERME"	21.00€
Escalope de dinde, jambon fumé et reblochon	
ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME AUX GIROLLES	21.00€
BAVETTE D'ALOYAU ANGUS BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL	22.00€
ENTRECÔTE	21.00€
ENTRECÔTE AU POIVRE	23.00€
ENTRECÔTE À LA CRÈME AUX GIROLLES	24.00€

Nos viandes sont accompagnées de frites maison ou légumes du jour sur demande.

## Nos Burgers

BURGER "VIEILLE FERME", FRITES MAISON, SALADE	18.00€
Pain Buns maison, steak haché, reblochon fermier, oignon, tomate, salade, sauce cocktail	
BURGER POULET, FRITES MAISON, SALADE	18.00€
Pain Buns maison, aiguillettes de poulet pané, Brezain, oignon, tomate, salade, sauce tartare	
BURGER CHÈVRE & MIEL, FRITES MAISON, SALADE	19.00€
Pain Buns maison, aiguillettes de poulet pané, raclette de chèvre de Manigod, miel, oignon, tomate, salade, sauce tartare	

## Nos Spécialités

Minimum 2 personnes et sur réservation

FONDUE SAVOYARDE GARNIE	21.00€ /pers
Jambon fumé, salade verte	
RACLETTE GARNIE	22.00€ /pers
Fromage nature et fumé, charcuterie, pommes de terre	
RACLETTE "VIEILLE-FERME"	23.00€ /pers
Reblochon nature et fumé, charcuterie, pommes de terre	
RACLETTE DE CHÈVRE DE MANIGOD	24.00€ /pers
Raclette de chèvre, charcuterie, pommes de terre	
FONDUE BOURGUIGNONNE	25.00€ /pers
Viande de bœuf, frites, salade verte, sauces	
VIANDE DE BŒUF SUR LA PIERRE	25.00€ /pers
Viande de bœuf, frites, salade verte, sauces	
TROIS VIANDES SUR LA PIERRE	27.00€ /pers
Bœuf, canard, dinde, frites, salade verte, sauces	

## Menu Enfant (-10 ans)

STEAK HACHÉ FRITES OU JAMBON FRITES	11.00€
Glace ou mousse aux chocolats	

## Cuisine Maison & Produits du Terroir

Nous privilégions la **cuisine maison** pour l'ensemble de notre carte ainsi que les **produits de terroir et de qualité**.

Nos charcuteries viennent de « les salaisons artisanales de Savoie Maxence BAUD » et nos viandes de la « Boucherie Alpes-viandes ».

Coté fromages, notre tomme de Savoie et de l'Alpage et le reblochon viennent de chez « Earl GALLAY Micke et Robert », notre raclette de Savoie au lait cru et brezain fumée au feu de bois de chez « Bouquets de Savoie » et notre raclette de chèvre de Manigod de chez Alexandre PERRISSIN-FABERT.

Les Framboises de Savoie et Myrtilles sauvages des Vosges viennent de « La Framboiseraie Philippe POUILLARD ».



Identifiez facilement tous nos **plats maison** avec ce symbole.

Nos **frites maison** sont élaborées à partir de pomme de terre crue de Villaz 74370 épluchées, coupées et cuites par nos soins.



## Nos Fromages

ASSIETTE DES BERGERS	6.00€
FAISSELLE NATURE	4.50€
FAISSELLE AUX MYRtilLES ET/OU FRAMBOISES	5.50€

## Nos Desserts

DESSERT DU JOUR <i>Différent suivant le jour</i>	7.00€
PANACOTTA AUX FRAMBOISES	7.00€
CRÈME BRÛLÉE	7.00€
MOUSSE AUX CHOCOLATS	7.00€
TIRAMISU DU MOMENT	7.00€
TARTE AUX FRAMBOISES	8.00€
TARTE AUX MYRtilLES	8.00€
CŒUR COULANT CHOCOLAT NOIR, GLACE VANILLE	8.50€
<u>Cuit à la demande : 8min d'attente</u>	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	9.00€
CAFÉ VIEILLE FERME café gourmand avec un Génépi	11.50€

## Nos Crêpes

CRÊPE AU SUCRE	3.50€
CRÊPE AUX MYRtilLES	4.50€
CRÊPE AU CHOCOLAT	4.50€
CRÊPE AU NUTELLA	4.50€
CRÊPE SURPRISE Crème de marron avec boule de glace vanille	5.00€
CRÊPE BANANE NUTELLA	5.50€
SUPPLÉMENT CHANTILLY OU BOULE DE GLACE POUR VOTRE PLAISIR : 1.00€	

## Nos Glaces

CAFÉ LIÉGEOIS	8.00€	
Glace vanille, café expresso, chantilly		
CHOCOLAT LIÉGEOIS	8.00€	
Glace vanille, chocolat, chantilly		
COUPE "VIEILLE-FERME" MYRtilLES	8.00€	
Glace vanille, myrtilles, chantilly		
COUPE "VIEILLE-FERME" FRAMBOISES	8.00€	
Glace vanille, framboises, chantilly		
COUPE ÉCUREUIL	8.00€	
Glace vanille, praliné, sauce caramel, chantilly		
COUPE MONT-BLANC	8.00€	
Glace vanille, crème de marron, meringue, chantilly		
COUPE COLONEL	9.00€	
Sorbet citron, vodka		
COUPE GÉNÉPI	9.00€	
Glace Génépi, alcool génépi		
SORBET OU GLACE	1 boule 2.50€	
Citron, myrtille, fraise, framboise, poire, mangue ...		2 boules 4.00€
Vanille, café, chocolat, pistache, caramel, génépi, rhum raisin...		3 boules 5.00€

Suivez-nous !



Hôtel Restaurant  
"La Vieille Ferme"



La Vieille Ferme



TOUS NOS PRIX SONT NETS.