

La Vieille Ferme

74230 Manigod  Hotel *** Bar Restaurant

 Suggestion de la semaine : **voir ardoise**

Nôtre planche apéro

À DÉGUSTER SEUL OU À PARTAGER **Entière : 4 pers. 18€**
Salade, tomates séchées, mozzarella
Demi : 2 pers. 12€
Bufala AOP, jambon fumé, coppa



LA GUILLOTINE À SAUCISSON 19€
Artisanal de la Maison Baud, nature,
fumé ou beaufort (cornichon, beurre)

Nos entrées

SALADE VERTE 5€
ASSIETTE DE FRITES MAISON 5€
ASSIETTE DE CHARCUTERIE 10€
Jambon fumé, saucisson, gor'ion, roulé de porc aux herbes
CROQUILLES D'ESCARGOTS MAISON
Demi-douzaine 8€ Douzaine 14€

Nos Salades Repas

SALADE «VIEILLE FERME» 16€
Salade verte, jambon fumé, toasts de reblochon
SALADE DE CHÈVRE 16€
Salade verte, jambon fumé, toasts de raclette
de chèvre de Manigod
SALADE VÉGÉ 16€
Salade verte, crudités, mozzarella Bufala AOP, frites maison

Nos Incontournables

CROQUE-MONSIEUR REBLOCHON 16.50€
Pain de mie maison, reblochon,
jambon, salade verte
BOÎTE CHAUDE 23€
Cuisinée à la demande, 15 à 20 min d'attente
Vacherin de Savoie 330gr, charcuterie, pommes de terre,
salade verte
TARTIFLETTE MAISON 20€
Cuisinée à la demande, 15 à 20 min d'attente
Tartiflette, salade verte, jambon fumé
POTAGE MAISON & SES FROMAGES DE SAVOIE 16€

Nos Poissons Selon arrivage

TRUITE MEUNIÈRE (beurre, citron) 20€
TRUITE AUX AMANDES (crème, amande) 21€



Nos Viandes

STEAK HACHÉ 150gr* 15€
ESCALOPE DE DINDE «VIEILLE-FERME» 21€
Escalope de dinde, jambon fumé et reblochon
ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME AUX GIROLLES 21€
BAVETTE D'ALOYAU ANGUS * 21€
ENTRECÔTE * 21€
*Sauce au choix: beurre Maître d'hôtel +2€
ou sauce au poivre +3€ ou sauce aux girolles +4€
ou sauce aux morilles +6€
Accompagnement : frites maison ou Légumes du Jour sur demande



Nos Burgers

BURGER «VIEILLE FERME» FRITES MAISON, SALADE 18€
Pain Buns maison, steak haché, reblochon fermier, oignon,
tomate, salade, sauce cocktail
BURGER POULET, FRITES MAISON, SALADE 18€
Pain Buns maison, aiguillettes de poulet pané, Brezain, oignon,
tomate, salade, sauce tartare
BURGER CHÈVRE & MIEL, FRITES MAISON, SALADE 19€
Pain Buns maison, aiguillettes de poulet pané, raclette de
chèvre de Manigod, miel, oignon, tomate, salade, sauce tartare



Nos Spécialités

FONDUE SAVOYARDE 21€
Jambon fumé, salade verte
FONDUE SAVOYARDE AUX MORILLES 27€
Jambon fumé, salade verte
RACLETTE GARNIE 22€
Fromage nature et fumé, charcuterie, pommes de terre
RACLETTE «VIEILLE-FERME» 23€
Reblochon nature et fumé, charcuterie, pommes de terre
RACLETTE DE CHÈVRE DE MANIGOD 24€
Raclette de chèvre, charcuterie, pommes de terre
RACLETTE À L'ANCIENNE 26€
Raclette de Savoie (ou Brezain, raclette fumée + 1 €),
charcuterie, pommes de terre
FONDUE BOURGUIGNONNE 25€
Viande de bœuf, frites, salade verte, sauces
VIANDE DE BŒUF SUR LA PIERRE 25€
Viande de bœuf, frites, salade verte, sauces
TROIS VIANDES SUR LA PIERRE 27€
Bœuf, canard, dinde, frites, salade verte, sauces



Menu Enfant

Moins de 10 ans

STEAK HACHÉ FRITES ou JAMBON FRITES 11€
+ GLACE : 1 BOULE AU CHOIX ou GLACE SMARTIES
ou MOUSSE AU CHOCOLAT

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

Nos charcuteries viennent des « Salaisons Artisanales de Savoie Maxence BAUD » et nos viandes de la « Boucherie Alpes-viandes ».
Côté 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 ».

Nos Fromages

ASSIETTE DES BERGERS 6€
FAISSELLE NATURE 4.50€
FAISSELLE AUX MYRTILLES et/ou FRAMBOISES 5.50€



Nos Desserts

DESSERT DU JOUR Différent suivant le jour 7€
PANACOTTA AUX FRAMBOISES 7€
MOUSSE AUX CHOCOLATS 7€
TIRAMISU CARAMEL SPECULOOS 7€
TARTELETTE AUX FRAMBOISES 8€
TARTELETTE AUX MYRTILLES 8€
COEUR COULANT CHOCOLAT NOIR, GLACE VANILLE 8.50€
Cuit à la demande : 8min d'attente
CAFÉ OU THÉ GOURMAND 9€
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 5€
Crème de marron avec boule de glace vanille
CRÊPE BANANE, NUTELLA 5.50€

Supplément chantilly ou boule de glace
pour votre plaisir : 1€

Nos Glaces

CAFÉ LIÉGEOIS 8€
Glace vanille, café expresso, chantilly
CHOCOLAT LIÉGEOIS 8€
Glace vanille, chocolat, chantilly
COUPE «VIEILLE-FERME» MYRTILLES 8€
Glace vanille, myrtilles, chantilly
COUPE «VIEILLE-FERME» FRAMBOISES 8€
Glace vanille, framboises, chantilly
COUPE ÉCUREUIL 8€
Glace vanille, praliné, sauce caramel, chantilly
COUPE MONT-BLANC 8€
Glace vanille, crème de marron, meringue, chantilly
COUPE COLONEL 9€
Sorbet citron, vodka
SORBET OU GLACE
Citron, myrtille, fraise, framboise, poire.
Vanille, café, chocolat, pistache, rhum raisin...

> 1 boule 2.50€
> 2 boules 4.50€
> 3 boules 5€



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.

Suivez-nous :  Hôtel Restaurant «La Vieille Ferme»

 La Vieille Ferme