



Le Saint'Inn

Guinguette chic

ARDOISES (à partager)

FRITURE DE POISSON À partager, sauce tartare du chef	12 00€
EGLEFIN FUME Méli-mélo de verdure, éclats d'agrumes, jus de citron & aromates	14 00€
SAINT FELICIEN RÔTI AU THYM & MIEL Salade & croutons	13 00€
L'IBERIQUE Jambon cru, Lomo, beurre & pickles	15 00€
TAPAS Assortiment de mousse de betterave, tapenade d'olive noire & crudités servis avec des toasts	10 00€

SALADES & PLAT VEGGY

LA NÖRDIK Eglefin fumé, feuille de chêne, artichaut mariné, tomate, concombre & carotte	18 00€
LA CAESAR Salade iceberg, poulet snaké, Parmesan, oeuf, croutons & sauce caesar	18 00€
TAGLIATELLES DE LEGUMES CRUS & CAVIAR D'AUBERGINE Concombre, carotte, courgette, fenouil, pousse de soja, tomate, coulis de poivron & vinaigrette au sésame	18 00€

POISSONS

BAR ENTIER ou DORADE ROYALE ENTIÈRE (300Gr)	22 00€
Riz sauvage, purée de petits pois et tomate grappe rôtie & sauce au choix : aïoli ou vierge	
STEAK DE THON (200 gr)	24 00€
Riz sauvage, purée de petits pois et tomate grappe rôtie & sauce soja au sésame	
PETITE FRITURE GOURMANDE	18 00€
Frite, salade & sauce tartare du chef	
DUO DE CARPACCIO DE POISSON FUME	22 00€
Truite & églefin fumé aux éclats d'agrumes, servi avec frites & salade	
TARTARE DE THON (180 gr)	23 00€
Concombre, cébette, avocat, graine de sésame, jus de citron & sauce soja, servi avec frites et salade	

VIANDES

BURGER DU SAINT INN	20 00€
Steak, cheddar, salade, tomate, oignon, pickles, servi avec frites et salade	
TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE (180Gr)	22 00€
Boeuf charolais échalote, câpre, cornichon & persil Préparé et taillé au couteau, servi avec frites & salade	
TARTARE DE BOEUF ITALIEN (180Gr)	22 00€
Boeuf charolais, olive, tomate confite, câpre, basilic, échalote, parmesan ,pignon pin Préparé et taillé au couteau, servi avec frites & salade	
RUMSTEAK (250 gr)	
Pommes grenailles rôties aux herbes & purée de petits pois et tomate grappe rôtie	
Avec beurre maître d'Hôtel	26 00€
Avec sauce aux Morilles	28 00€
Avec sauce au Bleu d'Auvergne	28 00€

MENU DU PETIT MOUFLET 12 00€

SIROP À L'EAU
FILET DE POISSON ou STEAK HACHE ou CHEESEBURGER
Servi avec frites, riz ou légumes
GLACE ou COMPOTE



Le Saint'Inn

Guinguette chic

FROMAGES

ASSORTIMENT DE FROMAGES DES ALPES

8 00€

Tomme de Savoie, fromage de « *La Dent du Chat* » réserve & Saint Marcellin

DESSERTS

CROQUANT TOUT CHOCO'

8 00€

Feuillantine chocolat blanc & praliné, mousse de chocolat noir & feuilles de chocolat

TIRAMISÙ EXOTIQUE

8 00€

Mascarpone coco, ananas frais, pulpe de mangue & biscuit passion

MILLEFEUILLE AUX FRUITS ROUGES

8 00€

Crème pâtissière vanillée & fruits frais

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS

8 00€

Assortiment tranché de fruits frais de saison

CAFE GOURMAND

9 00€

Assortiment de notre carte des desserts

DIGESTIF GOURMAND

12 00€

Au choix : Rhum brun ou Limoncello ou Get 27 ou Génépi

CARTE DES GLACES

COUPES

Dame Blanche 8,00€
3 boules vanille, chantilly, nappage chocolat, biscuit & pépites caramélisées

Chocolat Liégeois 8,00€
2 boules chocolat, 1 boule vanille, chantilly, nappage chocolat, biscuit & pépites caramélisées

Café Liégeois 8,00€
2 boules café, 1 boule vanille, chantilly, nappage moka, biscuit & pépites caramélisées

Coupe Exotique 8,00€
Boules passion, mangue et citron, chantilly coulis de fruits exotique, biscuit & pépites caramélisées

Colonel 9,00€
2 boules citron vert et vodka

PARFUMS DES GLACES

SORBETS

Citron

Framboise

Mangue

Fraise

Passion

CRÈMES GLACEES

Vanille

Chocolat

Café

Coco

Rhum - raisin

1 BOULE 2,50€
2 BOULES 5,00€
3 BOULES 7,50€

SUPPLEMENT CHANTILLY 1,00€

SUPPLEMENT COULIS Chocolat, Caramel, nappage café, coulis exotique 0,50€

SUPPLEMENT PEPITES CAMELISEES 0,50€