

Restaurant les Jardins d'Ulysse



Les Entrées

- Melon au Jambon de Pays, Ricotta et Basilic 14.00
Melon, Local dry Ham with Candied Tomatoes, Basilic and Ricotta Cheese
- Tomates Anciennes, Burrata et Olives Noires 15.00
Tomatoes, Burrata Cheese, Olive Oil and Black Olives
- Salade Caesar 16.00
Filet de Poulet Fermier Grillé, Salade Romaine, Tomates Confites,
Croûtons, Sauce Caesar, Grana Padano
Grilled Farmer Chicken Fillet, Roman Salad, Candied Tomatoes,
Toast, Caesar Sauce, Grana Padano
- Makis Savoyards et Mesclun de Salade 14.00
Jambon de Pays et Crème de Reblochon, Aubergine Grillée
Mesclun de Salade, Tomates Confites,
Grilled Eggplant with Local Dry Ham, Reblochon Cheese Cream, Salad Mesclun, Candied Tomatoes
- Poke Bowl 15.00
Riz à Sushi, Vinaigre de Riz, Avocat, Tomates Cerises, Edamame
Chou Rouge, Concombre, Ananas
Sushi Rice, Rice Vinegar, Avocado, Cherry Tomatoes, Red Cabbage, Pineapple, Cucumber
- Avec Saumon Mariné / *With Marinated Salmon* 18.00
Avec Poulet Fermier Grillé / *with Grilled Chicken* 17.00

Les Poissons

Selon arrivage. Servis avec un Assortiment de Légumes

- Truite des Ardoisières Rôtie à la Fleur de Thym 18.00
Roasted Thyme Stuffed Trout
- Pavé de Saumon Rôti aux Agrumes 22.00
Roasted Salmon with Citrus Fruits, Lemon and Orange
- Filets de Perches Meunière, Pommes Frites et Salade Verte 26.00
Filets of Perchs served with Butter Sauce
- Cabillaud Pané à la Noix de Coco, Mayonnaise au Curry 24.00
Fried Codfish with Coconut, Curry Mayonnaise

Carte des allergènes à votre disposition sur simple demande

Les Viandes

Accompagnées d'un Assortiment de Légumes ou sur simple demande de Pommes Frites.

- | | |
|---|-------|
| -Burger Savoyard, Pommes Frites, Salade | 18.00 |
| Pain, Tomates, Reblochon, Oignons Rouges, Salade, Sauce Maison
Savoyard Burger, Reblochon Cheese, Steak, Red Onions, Tomatoes, Green Salad and Sauce | |
| -Filet de Poulet au Bleu d'Auvergne et Jambon de Pays | 23.00 |
| Filet de Poulet Fermier Garni au Bleu d'Auvergne, Jambon de Pays
Chicken stuffed with Blue Cheese and Wrapped in Local Dry ham | |
| -Steak Tartare, Pommes Frites, Salade Verte | 18.00 |
| -Entrecôte Grillée, Sauce Barbecue ou Mayonnaise façon Béarnaise | 26.00 |
| Grilled Rib Steak , Barbecue Sauce or Béarnaise Sauce | |
| -Travers de Porc, Sauce Barbecue | 23.00 |
| Ribs with Barbecue Sauce | |

Origine France : Bœuf, Volaille, Magret
Viande Bovine Française, Type Races à Viande

Les Spécialités Savoyardes

Prix par Personne, Minimum 2 personnes, Price per pers and minimum 2 pers

- | | |
|---|-------|
| -La Braséade aux 4 Sauces Maison | 26.00 |
| Viandes de Bœuf, Volaille et Canard avec Pommes Frites et Salade Verte
The Hot Stone, Beef, Chicken and Duck Filets with French Fries, Salad and 4 Homemade Sauces | |
| -La Fondue Savoyarde avec Salade Verte | 20.00 |
| Cheese Fondue with Salad | |
| -La Fondue Savoyarde avec Charcuteries et Salade Verte | 25.00 |
| Cheese Fondue with Ham and Salad | |
| -La Tartiflette et Salade Verte 1 personne possible | 21.00 |
| Pommes de Terre, Lardons, Oignons, Crème Fraîche et Reblochon.
Pan fried Potatoes, Bacon, Onions, Cream and Reblochon Cheese, Salad— possible for 1 person | |
| La Breziflette et Salade Verte. 1 personne possible | 22.00 |
| Pommes de Terre, Lardons, Oignons, Crème Fraîche et Raclette Fumée
Pan fried Potatoes, Bacon, Onions, Cream and Brezain Cheese, Salad— possible for 1 person | |

Prix nets en euros, taxes et service compris

MENUS

Savoyard

27 €

Makis Savoyards et Meslun de Salade

Tartiflette et Salade Verte

Tartelette aux Myrtilles

Ou Salade de Fruits Frais

Ou Dessert du Jour



*Toutes nos viandes sont d'origine Française,
Viande Bovine Française Type Races à Viande*

Junior

12 €

(jusqu'à 12 ans- until 12yo)

Filet de Poulet Grillé

ou Escalope de Saumon Grillée

Ou Steak Haché

Ou Jambon Blanc

Coquillettes ou Pommes Frites

Bâtonnet de Glace ou Salade de Fruits

1 Verre de Jus d'Orange, de Sirop à l'eau,

Coca ou Orangina

Nos Desserts

-Dessert du Jour	6.00
-Mousse au Chocolat Noir	6.50
-Tartelette aux Myrtilles	7.50
-Tartelette aux Fraises, Crème au basilic	8.00
-Salade de Fruits Frais	7.00
-Royal Chocolat	8.00
-Omelette Norvégienne Flambée Génoise Glace à l'Orange et Cognac, Meringue à l'Italienne	8.50
-Panna Cotta Pistache & Amarena	8.50

Nos Coupes Glacées

Parfums de Glaces:

**Vanille-Chocolat-Café-Pistache-Brownie-Crème Brulée
Caramel Beurre Salé-Vanille, Noix de Macadamia-Noix de Pecan**

Nos Sorbets:

Fraise- Melon-Framboise-Coco-Citron-Poire

Coupe 2 boules avec Chantilly : 5.00 - Coupe 3 boules avec Chantilly : 7.00

- Coupe Fameuse Glace Crème brûlée, Caramel Beurre salé, Vanille Macadamia, Coulis caramel et Chantilly	8.50
- Coupe Texas Glace Noix de Pécan, Vanille Macadamia, Brownies, sauce Chocolat et Chantilly*	8.50
-Fraises Melba 2 boules Sorbets Fraises, 1 Boule Vanille, Fraises Fraîches, Coulis Fruits Rouges et Chantilly	8.50
-Coupe Airelles Assortiment de 3 boules de Sorbets, Fruits Frais, Coulis de Fruits Rouges, Chantilly	9.00
-Framboise de Framboise 3 boules de Sorbets Framboises et Liqueur de Framboises	10.00