

BIENVENUE

WELCOME



Le Pré St Esprit
73 700 Bourg St Maurice
TEL : 04 79 07 44 18

ENTREE / STARTER

PAIN à l'ail: 4.00 €

Garlic butter grilled bread

SOUPE DE LEGUMES maison :9.50 €

Servie avec croûtons et fromage râpé /homemade soup served with croûtons and cheese.

SALADE PAYSANNE: 13.50 €

Salade verte, tomate, jambon blanc, bacon poêlé, Beaufort/ green salad tomatoes, ham, panned bacons, Beaufort cheese

CHEVRE CHAUD: 11.50 €

Toasts de fromage de chèvre fondu, salade verte, noix /hot goat cheese toasts,nuts, green salad.

PLANCHE SAVOYARDE et un verre de Mondeuse de Savoie: 16.50 €

Salade verte, tomate, pomme de terre vapeur, beaufort, jambon cru, noix, sauce crème ciboulette / green salad, tomatoes, boiled potatoes, Beaufort cheese, ham, fresh cheese sauce, nuts .

FRICASSEE DE FOIE DE VOLAILLE MARINE AU PORTO VIEUX: 13.50 €

Foie de volaille mariné au Porto et poêlé, salade verte/ Fowl liver marinated with Porto wine and fried.

FOIE GRAS frais poêlé sur un lit d'haricots verts, Jambon de Pays, pignon de pin, sauce vinaigrette citrus : 18.00 €

Fresh, panned Foie Gras French bean, local ham, citrus vinaigrette.

6 HUITRES N°2 et une coupe de Champagne: 15.00 €

6 oysters n°2 and a cup of Champagne

PLANCHE BALTIC et une coupe de Champagne: 25.00 €

4 huitres N2, tartare de Saint Jacques, saumon fumée, sauce blanche ciboulette,, toast.

PÂTE/PASTA

LINGUINES BOLOGNAISE: 14.50 €

LINGUINES CABONARA: 14.50 €

SNACKING/SNACKING

OMELETTE NATURE: 11.50 €

Omelette nature salade verte, frites/ Plain omelet, green salad , French fried

OMELETTE COMPLETE: 14.00 €

Jambon , champignon , fromage , salade verte, frites/

ham,mushrooms,cheese omelet,green salad, French fried

HAMBURGER: 13.00 €

Accompagné de salade et de frites / come with green salad and french fries

CHEESE BURGER: 14.00 €

Accompagné de salade et de frites / come with green salad and french fries

MENU ENFANT / FOR KID 12.00 €

(- 10 ans/years)

Steak haché ou petite pizza ou linguine bolognaise.1 dessert.1 soda

Minced beef or small pizza or linguine bolognaise.1 dessert .1 soft drink

VIANDE/MEAT

(Viande bovine origine CE)

MAGRET de CANARD et Chutney de Figues et de Gingembre: 23.00 €

Duck breast with a fig and ginger chutney.

ENTRECOTE grillée et sa Crème de RACLETTE: 18.00 €

Grilled rib steak and Raclette cheese cream sauce.

BROCHETTE MIXED GRILL GEANTE : 19.50 €

Brochette de bœuf, poulet, chorizo, champignon/ beef, chicken, chorizo, mushroom.

LA TUILE : 18.50 €

Fajitas de poulet et bœuf, oignon, poivron, champignon, tortillas/ chicken and beef fajitas , mushrooms, pepperoni, onion, tortillas.

TARTARE 200 Gr: 19.00 €

Minced raw beef meat with tartar sauce.

CARRE D'AGNEAU en croûte persillée et moutarde à l'ancienne : 26.00 €

Rack of lamb in a parsley, garlic and mustard "à l'ancienne" crust

FILET DE BOEUF juste grillé : 27.00 €

Just grilled Beef fillet

FILET DE BOEUF KARIOF: 39.00 €

Filet de boeuf grillé sur tranche de Foie Gras maison et Morilles flambées au Cognac.

Grilled Beef fillet on Foie Gras and Morille mushrooms flambé with Cognac.

FILET DE BŒUF grillé, Sauce chocolat noir et piment d'Espelette: 33.00 €

SPECIALITES SAVOYARDES/SAVOYARDE SPECIALITIES

DIOTS ET CROZETS : 15.00 €

Diot pork sausage ,savoyarde pasta, cream and beaufort cheese

CROUTE SAVOYARDE AU BEAUFORT : 15.00 €

Beaufort, poitrine fumée, pain, salade verte/Beaufort cheese , bacon, bread , green salad.

TARTIFLETTE : 15.50 €

Pomme de terre vapeur ,lardons ,reblochon, oignon, crème fraîche et salade verte/boiled potatoes ,bacon, reblochon cheese ,onions, green salad.

POTEE SAVOYARDE : 18.50 €

Diot fumé , jambonneau , lard, carotte , pomme de terre , chou frisé , navet / local sausage , knuckle Of ham , bacon ,carrot , boiled potatoes , curly cabbage , turnip.

REBLOCHONADE au brasero (uniquement en terrasse) : 19.00 €

Reblochon fondu au brasero, charcuterie et pomme de terre vapeur/ melted reblochon on brasero, Pork meat and potatoes.

BOITE CHAUDE : 19.00 €

Fromage lait cru du Jura gratiné dans sa boîte en bois ,pomme de terre vapeur ,charcuterie ,salade verte Juracheese melted in his wood box, potatoes, pork meat, green salad.

FROMAGE FONDUE / FONDUE

RACLETTE (au moins 2 personnes) : 18.00 €/PERS

FONDUE SAVOYARDE (au moins 2 personnes) : 17.00 €/PERS

FONDUE SAVOYARDE AUX CEPES (au moins 2 personnes) : 20.00 €/PERS

ASSIETTE DE CHARCUTERIE : 7. 00 €

Cooked meat plate

POISSONS ET CRUSTACES/ FISH AND SHELLFISH

FILET D'OMBLE CHEVALIER au beurre blanc en croûte et sa brunoise de légumes du jour : 25.00 €

SAINT JACQUES poêlées, flambées au Noilly Prat risotto aux légumes, amandes croquantes : 28.00 €

TARTARE de Saint Jacques : 22.00 €

PIZZA

MARGHARITA: 10.00 €

Tomate , fromage / **tomato, cheese.**

NAPOLITAINE: 11.00 €

Tomate , anchois , olive , fromage / **tomato , anchovy , olive , cheese.**

HAWAIENNE: 12.50 €

Tomate , jambon , ananas , fromage/ **tomato , ham , pineapple , cheese.**

REINE: 13.50 €

Tomate,jambon,champignon ,fromage / **tomato, ham , mushroom ,cheese.**

ARABIATA: 14.50 €

Tomate , jambon , chorizo , champignon ,oeuf , fromage / **tomato , ham , chorizo , mushroom ,egg , cheese.**

4 SAISONS : 15.50 €

Tomate , jambon , champignon , oignon , poivron , fromage / **tomato ,ham , pepperoni , onion , cheese.**

DU BERGER : 13.50 €

Tomate, fromage de chèvre , champignon / **tomato , goat cheese , mushroom.**

SABOÏA : 15.50 €

Tomate, diot , champignon , reblochon , fromage / **tomato ,diot ,mushroom , reblochon cheese.**

OCEANE: 17.50 €

Tomate , Saumon fumée , crème fraîche, câpre, fromage / **Tomato ,smoked salmon, capers, sour , cheese.**

Nous serons heureux de vous accueillir tous les jeudis et vendredis
soirs

The restaurant welcomes you every Thursdays and Fridays evening

BOISSON / DRINK

APERITIF

APERITIF MAISON 12cl	4.00
VERRE DE VIN blanc Savoie 12cl	3.00
PETILLANT de Savoie 12cl	4.00
COUPETTE DE CHAMPAGNE	4.00
KIR 12cl	3.50

PASTIS RICARD 2cl	3.00
MARTINI, PORTO, SUZE 5cl	3.50
WHISKY,VODKA,GIN,TEQUILA	
RHUM	4 cl 5.00

BIERE

PRESSION

STELLA ARTOIS 25cl	3.50
STELLA ARTOIS 50cl	6.00
LEFFE BLONDE 25cl	4.50
LEFFE BLONDE 50cl	7.50

BOUTEILLE 33 CL

DUVEL, DESPERADOS,	5.00
PELFORTH brune	5.00

EAU MINERALE

EVIAN 1L	5.00
EVIAN 0.5L	3.00
PERRIER 33cl	3.50

BADOIT 1L	5.00
BADOIT 0.5l	3.00
SIROP A L'EAU 25cl	2.00

SODA ET JUS DE FRUITS

COCA COLA, ZERO, LIGHT	33cl : 3.50
ORANGINA SPRITE SCHEWPPES NESTEA	50 cl : 4.00
JUS DE FRUIT 25 cl	3.70
ORANGE, ANANAS, POMME, PAMPLEMOUSSE, ABRICOT, TOMATE	

DIABOLO 33 cl	3.50
POWERADE	5.10
RED BULL	3.50

BOISSON CHAUDE

EXPRESSO	1.90
DOUBLE EXPRESSO	3.30
DECA	1.90
CAFÉ AU LAIT	3.50
NOISETTE	2.00
CHOCOLAT	3.50
CHOCOLAT CHANTILLY	4.50
CAFE CHANTILLY	4.50

CAPPUCCINO	4.50
THE	3.50
INFUSION	3.50
IRISH COFFEE	7.50
VIN CHAUD	3.50
GROG	5.00
CHOCOLAT ET ALCOOL	5.00
CAFÉ ET ALCOOL	5.00

DIGESTIF 4cl

COGNAC, ARMAGNAC, MARC DE SAVOIE, CALVADOS, GENEPI, GET 27, POIRE, GRAND MARNIER, GRAPPA	5.00
--	------

FROMAGE / CHEESE

ASSIETTE DE 3 FROMAGES de Savoie : 6.00 €

Beaufort , Abondance , Tomme de Tamié

FROMAGE BLANC ET COULIS DE MYRTILLE : 5.00 €

DESSERT / DESSERT

RISSOLE SAVOYARDE : 7.50 €

Feuilleté au poire pochée rôtie, raisin sec mariné, chocolat fondu

Flaky pastry garnished of pear, grape and melt chocolate.

TIRAMISU: 5.50 €

CREME CATALANE: 5.00 €

Spanish special burned cream

PANNA COTTA: 5.00 €

FONDANT AU CHOCOLAT : 6.00 €

TARTE au CHOCOLAT : 6.50 €

TARTATIN : 6.50 €

TARTE MYRTILLES : 6.50 €

CHEESE CAKE ET COULIS DE MYRTILLE : 7.50 €

FRUITS frais poêlés au beurre servis sur une tranche de brioche façon pain perdu: 8.50 €

CAFE GOURMAND : 7.50 €

COUPE de GLACE / ICE CREAM CUP

7.50 €

EQUINOXE

2 rhum raisin, 1 vanille/2 malaga, 1 vanillia

CAFÉ OU CHOCOLAT LIEGEOIS

2 chocolat ou café, 1 vanille/ 2 chocolat or coffee, 1 vanilla ,topping

DAME BLANCHE

3 vanille, sauce chocolat/ 3 vanillia, topping

LE COLONEL

2 citron et vodka/ 2 lemon and vodka

LA GODILLE

2 génépi et liqueur de Génépi/ 2 génépi and Génépi liqueur

COUPE de GLACE et Chantilly 2 boules : 5.00 €

COUPE de GLACE et Chantilly 1 boules : 3.00 €

PARFUMS au choix : CHOCOLAT, VANILLE, CAFE, FRAISE, CITRON, RHUM RAISIN