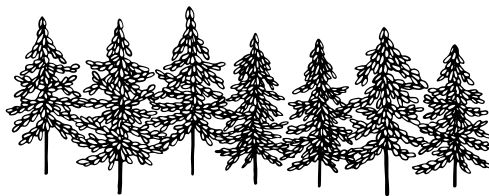


CAFÉ-RESTO

Le Morillon



ENTRÉES

Œuf mimosa / 6€

Soupe à l'oignon gratinée à l'Abondance / 9,50€

Poireaux vinaigrette, sauce gribiche / 7€

Truite des Alpes en gravlax à la betterave / 13,50 €

Salade du jardin (salade, pickles de carotte, chou-fleur, oignons, croûtons, vinaigrette) / 6€



MENU ENFANT

(jusqu'à 10 ans) / 11 €

BOISSON

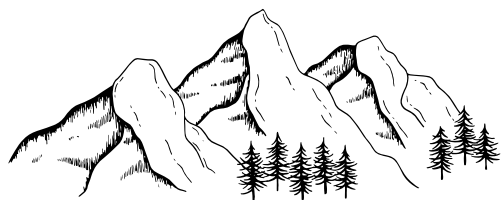
Sirap à l'eau

PLAT

Croque Montagnard
Ou Gratin de Ravioles
ou Poulet purée

DESSERT

Gâteau maison
Ou Salade de fruits
Ou Mousse au Chocolat



SALADES PLAT

SALADE MORILLON

Salade, vinaigrette moutarde à l'ancienne, copeaux de Beaufort AOP, diot émincé, oignon confit, croûtons, noix du Dauphiné, pickles de légumes / 16€

SALADE DU GIFFRE

Salade, vinaigrette moutarde à l'ancienne, pickles de fenouil, truite des Alpes, radis, betteraves Chioggia, pommes Granny, crème citron-aneth, baies roses / 17,50€

PLATS

Ravioles de Romans-sur-Isère de la mère Maury, crème gratinée à la raclette + salade / 16,50€

Pot-au-feu végétarien (bouillon longue cuisson et légumes) + salade / 18€

Croque Montagnard, salade, Frites maison / 18€

Suprême de volaille fermière, salade, sauce & purée / 20€

Entrecôte grillée (300 g minimum), Frites maison, salade, sauce au choix / 28€

Filet de truite saumonée des lacs des Alpes à la grenobloise, Légumes rôtis, salade / 24€

Diot de Savoie sur lit d'oignons braisés, sauce & Lentilles Vertes du Puy / 19€

Sauces au choix :

Fromagère / Moutarde / Échalote

Sauce supplémentaire +3€ // Sauce aux Cèpes 4€

1 Accompagnement supplémentaire +5€:

Frites maison / Légumes rôtis du jour / Purée du moment / Lentilles vertes du Puy AOP / Extra Salade

SAVOYARDS

soir uniquement

Tartiflette savoyarde :
pommes de terre fondantes,
lardons fumés, oignons confits,
reblochon AOP
28€/pers

Raclette : pommes de terre,
charcuteries de Savoie, meule de
fromage à raclette de Savoie,
cornichons, salade, pickles
A partager, 2 personnes minimum
28€/pers

Poticlette végétarienne: potiron
rôti, pommes de terre, oignons,
raclette de Savoie AOP, gratiné
au four + salade
A partager, pour 2 personnes / 32€



DESSERTS

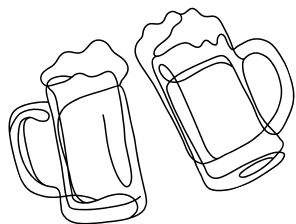
Salade de fruits maison / 6,50€

Mousse au chocolat / 8€

Brioche perdue (Chocolat ou Caramel beurre salé) / 8€

Fontainebleau, coulis au choix myrtille,
caramel beurre salée ou chocolat / 8€





À L'HEURE DE L'APÉRO

11H - 22H



Croque monsieur à partager /
13€

.....

Planche de charcuterie locale et
fromages fermiers / **25€**

.....

Planche de rosette de Lyon / **9€**

.....

Rillettes de truite maison & pain
toasté / **9€**

.....

Bâtonnets d'Abondance & Noix
/ **8€**

.....

Garlic bread, ail & fines herbes /
5€

À PARTIR DE 17H30

Cromesquis Reblochon / **8€**

.....

Frites maison / **4,50€**

COCKTAILS

.....

Vin chaud d'après-ski - 6,00 €

Gin Tonic - 10,00 €

Spritz - 10,00 €

Moscow Mule, Dark & Stormy - 10,00 €

Morillon Mule (Chartreuse) - 12,00 €

Negroni - 10,00 €

Last Word - 12,00 €

Espresso Martini - 12,00 €

*Si vous souhaitez plus de choix,
demandez la carte des boissons

PETIT-DÉJEUNER

15€

.....

BAGUETTE

French Baguette

.....

BEURRE, MIEL & CONFITURE

Butter jam & honney

.....

VIENNOISERIE

Pastries

.....

JUS DE FRUITS DE SAVOIE

Local Fruit Juice

CAFÉ FILTRE

Filter coffee

.....

EAU CHAUDE & EAU FROIDE

Hot & Cold Water

.....

THÉ EN VRAC AVEC BOULE À THÉ

Loose Tea with tea infuser

.....

CHOCOLAT CHAUD

SUR DEMANDE

BOWL

Yaourt Local, Granola, Fruits frais
Local Yogurt, Granola, Freshfruit

OU

ASSIETTE SALÉE

Charcuterie local et fromage
fermier
Local charcuterie and farm cheese

COOK IT YOURSELF

EN LIBRE SERVICE

OEUF À CUIRE SOIS-MÊME À LA COQUE

Egg to boil yourself

MINI-CRÊPES À PRÉPARER SOI-MÊME

Mini pancakes to make yourself