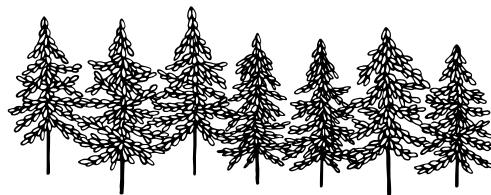


# CAFÉ-RESTO

## 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

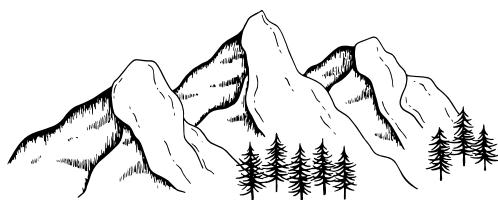
Sirop à l'eau

#### 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€**

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

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

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

Croque Montagnard, salade, Frites maison / **18€**

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

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

#### 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

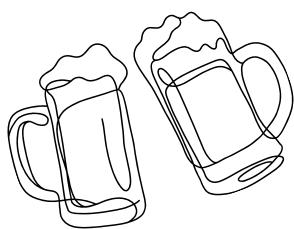
Salade de fruits maison / **6,50€**

Mousse au chocolat / **8€**

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

Fontainebleau, coulis au choix myrtille, caramel beurre salé 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€**

.....  
Rillette 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

### ŒUF À CUIRE SOIS-MÊME À LA COQUE

Egg to boil yourself

### MINI-CRÊPES À PRÉPARER SOI-MÊME

Mini pancakes to make yourself