







POUR COMMENCER

La Terrine Maison à discrétion, <i>Et ses condiments</i>		9.90 €
Le Risotto de crozets, Légumes et pistou		10.90 €
Le Gaspacho Tomato-fraise, Mozzarella, croûtons, huile verte		11.90 €
Le Tourteau, En rémoulade façon Trésoms		13.90 €
L'Ardoise de charcuterie de Savoie, Terrine de campagne Maison, jambon de pays, pickles		18.90 €
La Salade composée de Mr Martel,		6.90 €

NOS PLATS ET COCOTTES

Le Pormonier de chez Mr Bocquet, <i>Chou confit</i>		19.90 €
La Souris d'agneau confite, Quinoa et fruits secs		23.90 €
L'Echine de cochon confite, Légumes poêlés, jus passion		24.90 €
Le Saumon confit, Couscous végétal, jus pomme réduit		21.90 €
Les Encornets sautés, Poivrons et olives noires		23.90 €
Les Légumes de Mr Martel, Braisés au jus de coco		14.90 €

NOS GOURMANDISES

La soupe de fraises, Et financier		7.90 €
L'Assiette de Glaces et Sorbets Maison		7.90 €
Le Fromage à la coupe		9.90 €
La Tarte aux fruits de saison		9.90 €
Le Riz au lait, Chocolat, caramel		9.90 €
Le Moelleux au chocolat, (préparation 10') Crème anglaise, Glace vanille		11.90 €
La Corbeille de fruits		4.90 €



Plat végétarien



Plat servi à discrétion

NOS MENUS

NOTRE MENU – CARTE

3 Plats (Entrée + Plat + Dessert) à 35.00 €

Le Gaspacho Tomato-fraise

Ou

Le Risotto de Crozets

• • • •

L'Echine de cochon confite

Ou

Le Saumon confit

• • • •

Le Riz au lait

Ou

La Tarte aux fruits de saison

LE MENU P'TI LOUP. 14.00 €

(Jusqu'à 6 ans)

Suprême de Volaille

Ou

Jambon blanc

Ou

Poisson du Moment

et sa Garniture

(Purée, Poêlée de légumes ou Pâtes)

• • • • •

Coupe de Glaces et Sorbets

Ou

Moelleux au chocolat

Un tableau des allergènes est disponible sur demande.
N'hésitez pas à nous faire part de vos particularités alimentaires,
notre chef se fera un plaisir d'adapter votre menu.

« Tous les plats de nos menus et de notre carte sont élaborés sur place, dans nos cuisines, selon nos recettes, à partir de produits de qualité. »



Prix Nets – Taxes et Services compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

LES BIÈRES

Mont Blanc Blonde	33 cl	9.00
Mont Blanc Blanche	33 cl	9.00
Pression (Affligem ou Heineken)	33 cl	7.00
Pelforth	33 cl	7.00
Corona	35 cl	9.00

LES EAUX ET SODAS

Evian	100 cl	6.50	Evian	50 cl	5.00
San Pellegrino	100 cl	7.00	San Pellegrino	50 cl	5.50
Badoit Verte	100 cl	6.50	Badoit Verte	50 cl	5.00
Coca Cola	33 cl	6.00	Coca Zéro	33 cl	6.00
Orangina	25 cl	6.00	Limonade	25 cl	6.00

LES VINS BLANCS

	75 cl	½ Bt	10cl
Chignin Vieilles Vignes André & Michel Quénard	27.00	18.00	6.00
Apremont « Lisa »	35.00		8.00
IGP Pays d'Oc Viognier « Chimère »	67.00		10.00
Côtes de Provence « Blanc de Léoube » Château Léoube	67.00	39.00	10.00

LES VINS ROUGES

	75 cl	½ Bt	10cl
Chignin-Mondeuse Vieilles Vignes André & Michel Quénard	39.00	24.00	8.00
Persan « Prestige »	56.00		8.00
Gigondas « Terres des Aînés » Domaine Montirius	82.00		10.00
Madiran « Argile Rouge » Château Bouscassé	67.00	39.00	10.00

LES VINS ROSÉS

	75 cl	50 cl	10cl
Gamay Rosé « Terre Natale » Domaine Saint Romain	37.00		7.00
Côtes de Provence « Rosé de Léoube » Château Léoube	58.00		10.00

LES PÉTILLANTS

	10cl
Veuve Clicquot Ponsardin Brut	19.00
Veuve Clicquot Ponsardin rosé	23.00
Ayze de Béluard	10.00

LES BOISSONS CHAUDES

Café	4.00
Thé et Infusion	4.00
Chocolat	6.00
Cappuccino	7.00



Café LA COUPOLE

Toute l'équipe des TRÉSOMS est heureuse

De vous recevoir pour un moment

De détente et de convivialité

Dans sa brasserie LA COUPOLE.

Notre restaurant gastronomique LA ROTONDE

Est ouvert tous les jours en été

De 19h00 à 22h00

N'hésitez pas à demander des informations à la réception.

Ouverture
Au dîner de 19h00 à 22h00