



Ventes de la Semaine.

Commandes à effectuer 24 heures à l'avance.

Pour toutes demandes particulières, nous restons à votre disposition.

Vous pouvez retirer vos commandes au restaurant ou possibilité de livraison sur demande.

Commande **uniquement** par téléphone au 04 50 90 01 62 ou par mail contact@servages.com

ENTRÉES

Saumon « Bömlo » de Norvège fumé maison. 10€ les 100 gr sachet sous vide, tranché

Gaspacho « Andalou ». 8 € les 33 cl

Ballottine de Foie Gras de Canard au naturel sous vide. 39 € la ballottine de 300 gr

Terrine Campagnarde Maison.

Le Bocal 12 €

Cochon de chez Jean Claude Navillod à Ballancy

Rillettes de Pur Porc. Le Bocal 12 €

Cochon de chez Jean Claude Navillod à Ballancy

PLATS

Poulet de la Bresse 'Mieral' à l'estragon. 16 € la portion à réchauffer sous vide

Suprême de Poulet de Bresse grillé, sauce marchand de vin. 16€ la portion à réchauffer sous vide

GARNITURES

Gratin dauphinois. 7 €

la portion 'garniture' en barquette à réchauffer au four

Gratin de polenta au parmesan reggiano. 7 €

La portion 'garniture' en barquette à réchauffer au four

Farcement traditionnel savoyard. 11 €

la portion 'garniture' en barquette à réchauffer au four

DESSERTS

Baba au rhum vieux Saint James de la Martinique. 10 €

Crème citron vert/menthe, garnit fruits rouges. 8€ la verrine

Liégeois chocolat 72%. 8 € la verrine

Tartelette 'Tatin'. 8 € la part

SPÉCIALITÉS

Tartiflette. 20 € en barquette à réchauffer au four

Gratin de crozets au jambon cru de Parme et tomme de montagne. 14€

QUELQUES SELECTIONS DE VINS



*Mondeuse d'Arbin 2017
"Confidentiel" Charles Trosset
30€ la bouteille*



*Côtes de Provence "Château Léoube"
Vin biologique AC 2018
35€ la bouteille*



*Chignin-Bergeron 2018
"Symphonie d'automne"
Charles Trosset
28€ la bouteille*