

RESTAURANT LA CABANE DU PECHEUR – Lac du Môle - La Tour
04 50 36 91 23 – la.cabane.du.pecheur@wanadoo.fr

*Ce restaurant est conseillé pour
la journée « Une virée au Pays des Brasses »*

Le Menu « Du bistrot » 26€40 (le midi en semaine) : Apéritif maison (Kir framboise/violette) – Gratin de perches sur son lit de poireaux ou Assiette de charcuterie et sa petite salade (Jambon cru, caillette, rosette) – Joue de bœuf confite maison, sauce vigneronne ou aile de raie aux câpres – Dessert du jour – Café - (Fromage : +2€)
1 carafe ou bouteille de vin de 75 cl pour 4.

Menu du bistrot à 27€90 (le midi en semaine) : Apéritif maison (kir framboise/violette) – Salade Vallée Verte (salade, œuf, tomate, lardons, toasts au reblochon chaud, vinaigrette balsamique) ou terrine du moment maison + accompagnement (au lapin, canard, sanglier, ...) – Épaule d'agneau, jus au thym et à l'ail ou poisson du jour selon arrivage – Dessert du jour ou tarte du jour – Café (Fromage : + 2€) - 1 carafe ou bouteille de vin de 75 cl pour 4.

Menu découverte à 34€50 (le midi en semaine et le samedi) : Apéritif maison (kir framboise/violette) – Assiette de truite mariné aux baies roses et aneth et son accompagnement ou assiette de melon au jambon cru (saison été) ou terrine maison (choix selon saison) – Suprême de pintade rôti et sa farandole de champignons et légumes frais de saison ou Filet de féra du Léman ou sandre (selon arrivage) sauce aux herbes ou sauce américaine – Fromage sur assiette– dessert du jour ou tarte du jour ou vacherin vanille/framboise) – Café - 1 bouteille de vin de 75 cl pour 4.

Menu perches à 38€10 (le midi en semaine et le samedi) : Apéritif maison (kir framboise/violette) – Salade Vallée Verte (salade, œuf dur, tomate, lardons, toasts au reblochon, vinaigrette balsamique) – Filets de perche (provençale, meunière, 220g au choix) - Frites – Vacherin glace vanille/framboise ou dessert ou tarte maison du jour – Café – (Fromage + 2€) - 1 carafe ou bouteille de vin de 75 cl pour 4.
