

Félicie
CUISINE DE SAISON

M E N U



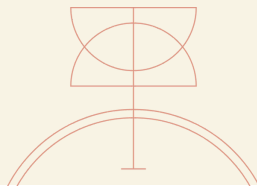
Zélie

CUISINE DE SAISON

Bienvenue au restaurant Zélie,
un havre de délices entre terre, lac
et mer, où la fraîcheur des produits
saisonniers et l'âme authentique de
la cuisine de brasserie se conjuguent
pour vous offrir une expérience
culinaire simple et délicieuse.




Chez Zélie,
nous créons une harmonie
entre gourmandise et bien-être
en respectant la richesse de notre terroir,
vous offrant ainsi une expérience
qui émerveillera vos sens.
Et pour sublimer encore davantage ce
voyage, notre sommelier a soigneusement
sélectionné des crus qui accompagneront vos
plats avec équilibre.





À PARTAGER OU PAS

Rillettes de sardines au beurre salé & citron vert	/ 9€
Dips du moment & légumes à croquer	/ 9€ 
Bruschetta du moment	/ 14€
Saumon gravelax, crème citron & zeste de citron vert	/ 16€
Charcuterie d'ici & d'ailleurs	/ 16€
Planche mixte charcuteries & fromages	/ 21€



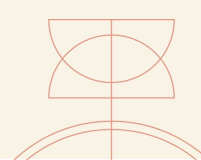
MENU ENFANT (Jusqu'à 10 ans)

Plat à la carte en demi portion / Demi-tarif

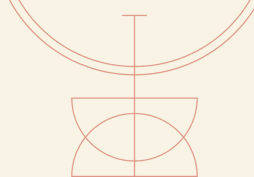
OU

Suprême de volaille ou poisson
du moment accompagné de frites maison / 20€
ou de légumes avec un verre de sirop
& une boule de glace au choix

** Taxe et service inclus



* N'hésitez pas à nous faire part de vos
intolérances et allergies éventuelles,
nous vous guiderons au mieux dans
votre choix



ENTRÉES

Foie gras de canard du moment / 22€
& chutney aux fruits du temps

Œuf parfait, bourgeoise de légumes verts, / 17€ 
émulsion

Truite confite, petits pois, fenouil, / 21€
condiment citron

Asperges tièdes & cecina, mousseline / 19€
au miso blanc




PLATS

Pièce d'agneau rôtie, poivrade aux olives / 31€
& tomates, panisses, jus à l'anchois & curry

Suprême de volaille fermière, / 29€
boulghour à l'oriental, pak choï,
sauce au fromage blanc

Poisson du moment à la plancha, / 32€
haricots blancs au zaatar & chorizo

Risotto "Arborio" aux asperges, / 27€
jambon cru de nos montagnes

Option végétarienne possible 

** Taxe et service inclus



* N'hésitez pas à nous faire part de vos
intolérances et allergies éventuelles,
nous vous guiderons au mieux dans
votre choix



FROMAGES

Fromage de notre région / 12€
Mesclun à l'huile de noisette

Faisselle au coulis de fruits rouges / 7€



DESSERTS

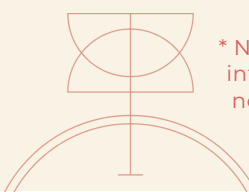
Tarte chocolat aux noisettes, caramel / 11€
& Namelaka au Dulcey

Fraises Gariguettes, financier pistache, / 11€
crèmeux & sorbet fraise

Kiwi & algues, sablé breton au citron / 11€
& son sorbet

Glaces ou sorbets de la maison / 2,50€
"Glaces des Alpes" La boule

** Taxe et service inclus



* N'hésitez pas à nous faire part de vos intolérances et allergies éventuelles, nous vous guiderons au mieux dans votre choix



MENU

Entrée + plat + fromage ou dessert / 49€

Entrée + plat + fromage + dessert / 58€

AMUSE-BOUCHE



ENTRÉES

Œuf parfait, bourgeoise de légumes verts,
émulsion

ou

Truite confite, petits pois, fenouil
condiment citron

PLATS

Suprême de volaille fermière, boulghour à l'oriental,
pak choï, sauce au fromage blanc

ou

Poisson du moment à la plancha,
haricots blancs au zaatar & chorizo

FROMAGES

Fromage de notre région
Mesclun à l'huile de noisette

DESSERTS

Dessert au choix à la carte



MIGNARDISE

Accord mets & vin **2 verres 8cl / 12 €**
 3 verres 8cl / 16 €

* N'hésitez pas à nous faire part de vos intolérances et allergies éventuelles,
nous vous guiderons au mieux dans votre choix



**NOS FOURNISSEURS SANS QUI
NOUS NE SERIONS RIEN**

- PAIN -

Le Petit Gâteau

- FRUITS ET LÉGUMES -

Les Vergers St-Eustache,

- POISSONS ET PRODUITS DE LA MER -

Alpes Marée

- VIANDES -

Alp'viandes

- FOIE GRAS -

Maison Masse

- TRUFFE -

Maison Aléna

- CHOCOLAT -

Maison Valrhona

- THÉ ET CAFÉ -

Maison Folliet

- GLACES -

Glaces des Alpes