LE ZINC À RAOUL

1989

MENU du ZINC

Tous nos plats peuvent contenir des allergènes. Merci de vous renseigner auprès de la direction.

Les Salades

La Salade Savoyarde 19,00
(Raclette fondue sur lit de pommes de terre, lardons grillés, tomates, œufs durs, croûtons, salade verte)

La Salade Chèvre Chaud 18,00
(Crottin de chèvre, miel, thym, tomates, œufs durs, noix, salade verte)

La Salade des Aravis 18,00
(Reblochon pané, jambon Speck Alto Adige IGP, tomates, œufs durs, salade verte)

La Salade Italienne 19,00
(tomates cerises, tomates séchées, mozzarella di buffala, speck Alto Adige IGP, huile d'olive, basilic)

La Salade Nordique 20,00
(saumon fumé, crevettes, tomates cerises, concombres, agrumes, huile d'olive citronnée)

La Salade César 20,00
(aiguillettes de poulet panées, œufs durs, tomates cerises, copeaux de parmesan, croûtons, sauce césar de la maison, salade verte)

Les Burgers

Le Burger à Raoul 23,00
(pain du boulanger, steak du boucher 180g, raclette fondue, oignons rouges, rösti de pommes de terre, sauce tartare, salade, tomates, servi avec frites et salade verte)

Le Burger Savoyard 22,00
(pain du boulanger, steak du boucher 180g, sauce Reblochon, tranches de lard grillé, oignons confits, salade, tomates, servi avec frites et salade verte)

Les Poissons

Fish and chips 20,00
(filet de cabillaud, sauce tartare, servi avec frites et salade verte)

Filets de perche de lac 24,00
(en friture, servi avec frites et salade verte)

Tartare de poisson (selon arrivage) ..... prix sur l'ardoise
(tomates séchées, concombres, agrumes, huile d'olive citronnée, servi avec frites)

Les Viandes

Diots au vin blanc 21,00
(saucisse savoyarde, servi avec crozets ou gratin dauphinois ou polente)

Tartare de Bœuf à l'italienne 24,00
(servi avec frites et salade verte)

Souris d'agneau confite 27,00
(servi avec crozets ou gratin dauphinois ou polente)

Faux-filet 250g 24,00
(servi avec un accompagnement et une sauce maison au choix, salade verte)

Entrecôte du boucher 300g 28,00
(servi avec un accompagnement et une sauce maison au choix, salade verte)

Pièce du boucher (selon arrivage et seulement le midi) ..... prix sur l'ardoise
(servi avec frites et salade verte)

Accompagnements au choix : frites, crozets, gratin dauphinois, polente, ou légumes du jour

Sauces maisons au choix : forestière, Reblochon, beurre maître d'hôtel, ou poivre

Les Fondues minimum 2 pers

La Savoyarde traditionnelle ..... 23,00/pers.
(mélange de trois fromages)

La Savoyarde aux Cèpes ..... 26,00/pers.
(cèpes, mélange de trois fromages)

La Savoyarde aux Trompettes de la mort ..... 28,00/pers.
(trompettes de la mort, mélange de trois fromages)

Supplément pommes de terre et assortiment de charcuteries des Alpes ..... 15,00 pour 2 personnes

Les Raclettes minimum 2 pers

Servi avec pommes de terre, salade verte, et assortiment de charcuteries des Alpes

La Traditionnelle au Lait Cru (origine Haute-Savoie) ..... 25,00/pers.

La Fumée (Brézain origine Haute-Savoie) ..... 27,00/pers.

Les Spécialités Savoyardes

L'Escalope Savoyarde 20,00
(Blanc de poulet, tranches de lard grillé, crème fraîche, Reblochon, ail, servi avec des frites)

La Tartiflette Savoyarde végétarienne 18,00
(Reblochon Fermier AOP, pommes de terre, oignons, crème fraîche, servi avec salade verte)

La Tartiflette Savoyarde 21,00
(Reblochon Fermier AOP, pommes de terre, oignons, lardons, crème fraîche, servi avec salade verte)

La Croziflette Savoyarde 21,00
(Reblochon Fermier AOP, crozets savoyards, oignons, lardons, crème fraîche, servi avec salade verte)

La Reblochonnade 23,00
(Reblochon 250g fondu au four, arrosée de vin blanc de Savoie, servi avec pommes de terre, assortiment de charcuteries des Alpes, et salade verte)

Le Berthoud 24,00
(Abondance AOP fondu au four, arrosé au madère et au vin blanc de Savoie, servi avec pommes de terre, assortiment de charcuteries des Alpes, et salade verte)

La Matouille 25,00
(Tome des Bauges AOP fondu au four, arrosée de vin blanc de Savoie, servi avec pommes de terre, assortiment de charcuteries des Alpes, et salade verte)

Menu enfant jusqu'à 10 ans

Fish and chips 13,00
(filet de colin, servi avec frites et salade verte)

Aiguillettes de poulet panées aux Corn Flakes 13,00
(servi avec frites et salade verte)

Servi avec glace 1 boule et 1 sirop à l'eau

Salads

Salad from Savoie 19.00
(melted Raclette cheese, potatoes, crispy bacon lardons, tomatoes, boiled eggs, croutons, lettuce)

Salad with warm goat cheese 18.00
(Crottin goat cheese, honey, thyme, tomatoes, boiled eggs, walnuts, lettuce)

Salad from the Aravis massif 18.00
(fried Reblochon cheese, Speck Alto Adige IGP ham, tomatoes, boiled eggs, lettuce)

Italian Salad 19.00
(cherry tomatoes, sun-dried tomatoes, mozzarella di bufala, Speck Alto Adige IGP ham, olive oil, basil)

Nordic Salad 20.00
(smoked salmon, shrimp, cherry tomatoes, cucumbers, citrus, lemon olive oil)

Caesar Salad 20.00
(chicken breast, boiled eggs, cherry tomatoes, Parmesan, croutons, homemade Caesar dressing, lettuce)

Burgers

Raoul's Burger 23.00
(freshly baked bun, 180g prime beef patty, melted Raclette cheese, red onions, sautéed potato rösti, tartar sauce, lettuce, tomatoes, served with fries and salad)

Burger from Savoie 22.00
(freshly baked bun, 180g prime beef patty, Reblochon cheese sauce, grilled bacon, onion confit, lettuce, tomatoes, served with fries and salad)

Fish

Fish and chips 20.00
(battered cod fillet, tartar sauce, served with fries and salad)

Lake Perch fillets 24.00
(deep-fried fish, served with fries and salad)

Fish Tartare (depending on availability) ..... price on request
(sun-dried tomatoes, cucumbers, citrus, lemon olive oil, served with fries)

Meat

Diots in white wine 21.00
(Savoie sausages, served with "crozet" buckwheat pasta or potato gratin dauphinois or polenta)

Italian beef tartare 24.00
(served with fries and salad)

Marinated braised lamb shanks 27.00
(served with "crozet" buckwheat pasta or potato gratin dauphinois or polenta)

250g Striploin steak 24.00
(choose a side dish and a homemade sauce, served with salad)

300g Entrecôte Ribeye steak 28.00
(choose a side dish and a homemade sauce, served with salad)

Butcher's cut (depending on availability and only for lunch) ..... price on request
(served with fries and salad)

Side dishes: fries, "crozet" buckwheat pasta, potato gratin dauphinois, polenta, or vegetables

Homemade sauce: mushroom, Reblochon cheese, Maître d'Hôtel butter, pepper

Fondues minimum for 2 persons

Traditional fondue from Savoie ..... 23.00/pers.
(mix of three cheeses)

Traditional fondue with porcini mushrooms ..... 26.00/pers.
(porcini mushrooms, mix of three cheeses)

Traditional fondue with black trumpet mushrooms ..... 28.00/pers.
(black trumpet mushrooms, mix of three cheeses)

Add potatoes and cold cuts from the Alps ..... 15.00 for 2 persons

Raclettes minimum for 2 persons

Served with potatoes, salad and cold cuts from the Alps

Farm Raclette with unpasteurised milk (from Haute-Savoie) ..... 25.00/pers.

Smoked Raclette with unpasteurised milk (from Haute-Savoie) ..... 27.00/pers.

Specialities from Savoie

Schnitzel from Savoie 20.00
(chicken breasts, grilled bacon, double cream, Reblochon cheese, garlic, served with fries)

Tartiflette from Savoie vegetarian 18.00
(Reblochon Fermier AOP cheese, potatoes, onions, double cream, served with salad)

Tartiflette from Savoie 21.00
(Reblochon Fermier AOP cheese, potatoes, onions, bacon lardons, double cream, served with salad)

Croziflette from Savoie 21.00
(Reblochon Fermier AOP cheese, "crozet" buckwheat pasta typical from Savoie, onions, bacon lardons, double cream, served with salad)

Reblochonnade 23.00
(Reblochon 250g melted in the oven, white wine from Savoie, served with potatoes, cold cuts from the Alps, and salad)

Berthoud 24.00
(Abondance AOP cheese melted in the oven, Madeira and white wine from Savoie, served with potatoes, cold cuts from the Alps, and salad)

Matouille 25.00
(Tome des Bauges AOP cheese melted in the oven, white wine from Savoie, served with potatoes, cold cuts from the Alps, and salad)

Kids Menu till 10 year old

Fish and chips 13.00
(hake fillet served with fries and salad)

Cornflake-Crusted Chicken 13.00
(served with fries and salad)

Includes 1 single ice cream and 1 fruit syrup

CARTE DES VINS

Verres et Pichets

	15cl	25cl	50cl
Vin de Savoie, Jacquère (blanc)	4,50	7,50	14,00
Vallée du Rhône, Ventoux AOC (rouge)	4,50	7,50	14,00
Provence, IGP Méditérranée (rosé)	4,50	7,50	14,00
Bordeaux, Graves AOC (rouge)	6,00	10,00	19,00
Rhône, Vacqueyras AOC (rouge)	7,50	12,50	24,00

Blanc

Vins de Savoie

Apremont, Domaine Jean Masson & Fils, AOP	75cl	26,00
Chardonnay, Cuvée Prestige du Domaine Jean Vullien, AOC	75cl	27,00
Chignin-Bergeron, Divolette du Domaine Jean Vullien, AOC	75cl	37,00

Vins du Sud-Ouest

Domaine Tariquet, Premières Grives, IGP Côtes de Gascogne	75cl	28,00

Rosé

Vins de Savoie

Jongieux, Gamay du Domaine Jacquin & Fils, AOC	75cl	22,00

Vins de Provence

Plaisir, IGP Var	75cl	19,00
Diables & Co Rosé, Côtes de Provence AOC	75cl	29,00

Vins du Languedoc-Roussillon

Villa des Anges, IGP Pays d'Oc	75cl	19,00

Pétillants

Volmen extra dry, Prosecco DOC	75cl	24,00
Méthode Ancestrale Bio, Cerdon AOC	75cl	28,00
Mumm, cuvée Cordon Rouge, Champagne AOC	75cl	79,00

CARTE DES VINS

Rouge

Vins de Savoie

Jongieux, Gamay du Domaine Jacquin & Fils, AOC	*75cl*	19,00
Mondeuse, St Jean la Porte du Domaine Jean Vullien, AOC	*75cl*	26,00
Mondeuse, Face au Fort de Philippe & Sylvain Ravier, AOC	*75cl*	34,00

Vins de Bordeaux

Château Pierron, Bordeaux AOC	*75cl*	19,00
Château Cap l'Ousteau, Haut-Médoc AOC	*75cl*	27,00
Château du Barrailh, Graves AOC	*75cl*	29,00
Réserve Mouton Cadet Baron Rothschild, Saint-Emilion AOC	*75cl*	49,00

Vins du Rhône

La vieille ferme, Ventoux AOC	*75cl*	18,00
Famille Perrin, Côtes du Rhône AOC	*75cl*	24,00
Domaine de la Guintrandy Bio, Côtes du Rhône AOC	*75cl*	24,00
Romain Duvernay, Cairanne AOC	*75cl*	29,00
Nobles Rives, Cave de Tain, Crozes-Hermitage AOC	*75cl*	36,00
Le Vieux Clocher, Maison Arnoux & Fils, Vacqueyras AOC	*75cl*	38,00
Les Mariniers du Fleuve, Cave Saint Désirat, Saint-Joseph AOC	*75cl*	42,00
Le Vieux Clocher, Maison Arnoux & Fils, Gigondas AOC	*75cl*	49,00

Vins du Languedoc-Roussillon

Cellier des Demoiselles, Corbières AOP	*75cl*	19,00

Vins du Sud-Ouest

Villeclary, Lauran Cabaret, Minervois AOC	*75cl*	22,00
Seigneur de Grezette, Château Lagrezette, Cahors AOP	*75cl*	27,00

Vins de Loire

Domaine la Chevallerie, St Nicolas de Bourgueil AOC	*75cl*	28,00

Vins de Bourgogne

Les Belles Roches, Aegerter Père & Fils, Hautes Côtes de Beaune AOC	*75cl*	45,00
Clos des Loyères, Maison Clavelier & Fils, Maranges 1er Cru AOC	*75cl*	64,00