

CARTE

• *STARTERS* •

Exotic ceviche of pink trout from Lake Bourget, mango and passion fruit • 18 €

A variation on ratatouille with truffle compote (Signature dish) • 19 €

Tomato and burrata with fresh basil dressing • 16 €

The chef's homemade terrine • 17 €

The Pisteur's charcuterie and cheese platter • 16 €

The Pisteur's Savoyard Salad • 17 €

• *MAIN COURSES* •

Zander fillet with white butter and g n pi sauce and seasonal vegetables • 28 €

Savoie diots served with served with white wine onion compote

and its homemade mashed potatoes with Beaufort cheese • 26 €

73260 Burger • 24 €

Pisteur's beef tartare • 25 €

Tartiflette-style mashed potatoes (Signature dish) • 28 €

Butcher's selection, subject to availability, with homemade French fries or seasonal vegetables • 36 €

Vegetarian dish of the day • 23 €

• *DESSERTS* •

The Chambéry-Grenoble (signature dessert) • 14 €

Homemade blueberry tart • 12 €

Crème brûlée with Génépi • 9 €

The Pisteur's chocolate mousse • 9 €

Strawberry tiramisu • 12 €

A cheese platter from Savoie • 12 €

Coffee or tea gourmand • 12 €

MENUS

MENU DU GRAND PISTEUR • 49 €

Seulement le midi / Only at lunch time

Entrée + Plat + Dessert (hors plats et desserts signatures)
Starter + Main meal + Dessert (Except signatures meals)

MENU DU PISTEUR • 39 €

Seulement le midi / Only at lunch time

Entrée + Plat ou Plat + Dessert (hors plats et desserts signatures)
Starter + Main meal or Main meal + Dessert (Except signatures meals)

MENU DU PETIT PISTEUR • 16,90 €

• Boissons / Drinks •

Sirop / Syrup, Coca-Cola, Orangina, Ice Tea ou jus de fruits / Fruits juice

• Entrée / Starter •

Salade du Petit Savoyard / Salad of "Little Savoyard"

• Plats / Main meals •

Le petit burger 73260 et frites maison / The 73260 small burger and French Fries
Petit sandre au beurre blanc et légumes de saison / White butter zander and seasonal vegetables
Cordon bleu maison avec frites ou légumes / Homemade cordon bleu with French Fries or vegetables

• Desserts •

Sorbet
Mousse au chocolat / Chocolate mousse

SUGGESTION DU JOUR / DAY'S TIP

*« On peut toujours faire mieux, il y a des faiblesses, des jours où ça ne va pas,
la cuisine simple c'est ce qu'il y a de plus compliqué. »*

- Joël Robuchon -