

# CARTE

## • ENTRÉES •

Céviché exotique de truite rose du lac du Bourget, mangue et fruits de la passion • 18 €

Déclinaison de ratatouille et sa compotée de truffe (Plat signature) • 19 €

Tomate burrata et son jus de basilic frais • 16 €

Terrine maison du chef • 17 €

La planche du Pisteur • 16 €

Salade savoyarde du Pisteur • 17 €

## • PLATS PRINCIPAUX •

Filet de Sandre au beurre blanc et génépi et ses légumes de saison • 28 €

Diots de Savoie accompagnés de sa compotée d'oignons au vin blanc  
et sa purée maison au beaufort • 26 €

Le Burger 73260 • 24 €

Tartare de bœuf du Pisteur • 25 €

Pressé de pommes de terre façon Tartiflette (Plat signature) • 28 €

Pièce du boucher selon arrivage accompagnée de frites maison ou légumes de saison • 36 €

Plat végétarien du jour • 23 €

## • DESSERTS •

Le Chambéry-Grenoble (dessert signature) • 14 €

Tarte aux myrtilles maison • 12 €

Crème brûlée au Génépi • 9 €

Mousse au chocolat du Pisteur • 9 €

Tiramisu à la fraise • 12 €

Assiette de fromages de Savoie • 12 €

Café ou thé 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 -*