

# La Popote de l'Eau Vive

## Planche Tartinade 16 €

Délice d'Artichaud, Tapenade, Guacamole, Tomatine, Toasts.

A partager ou pas...

## Planche de l'O Vive 18,50 €

Nems de Reblochon (3), Charcuterie et Fromage de Montagne

A partager ou pas...

Supplément Nems 2 € / pièce

## La Tartine du Moment 19,50 €

Salade verte

## Poireaux Vinaigrette Revisité 11 €

Poireaux en Gelée, Vinaigrette à l'Estragon

## Salade Qui Va Bien - Entrée 12 € / Plat 18 €

Nems de Reblochon, Jambon de pays, Tomates Cerise.

## Ceviche de Dorade 14 €

Avocat, Mangue, Lait de Coco, Fruits de la Passion.



# La Popote de l'Eau Vive

## Suite...

**O'Vive Burger « Pulled Pork » 22,50 €**

*Effiloché de Porc, Cheddar Fumé, Salade, Pickles de Choux Rouge, PDT Grenailles Rôties au Four.*

**Entrecôte de Bœuf 200g ou 300g / 21 € ou 26 €**

*Entrecôte Beurre Maître d'Hôtel, Pommes Grenailles Rôties au Four, Tian de légumes.*

**Filet de Perches Meunières 24 €**

*Pommes Grenailles Rôties au Four, Tian de légumes, sauce Tartare.*

**Pâtes du Moment Al Dente 17 €**

*Version Végé possible*

**Fondant du Val d'Arly 23,50 €**

*Pommes de terre, charcuterie, Salade verte.*

**Fondue Savoyarde 21,50 €/pers.**

*Salade verte, 2 personnes minimum*

**La P'tite Assiette de Charcuterie de nos Montagnes 9 €**

L'Eau Vive vous garantit une cuisine « Fait Maison ». Tous nos plats sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts, et prioritairement locaux. Tous nos fruits et légumes sont achetés et livrés frais !

# Ça Passe Crème !

The Mousse 12 €

Mousse Choco / Toblerone

Tiramisu Myrtille 11 €

Panna Cotta Vanille 10 €

Caramel Beurre Salé

Faisselle du Val d'Arly 7 €

Salé (Cervelle de Canut) ou Sucré (du Moment)

La P'tite Assiette de Fromage de Montagne 9 €

Glaces Artisanales des Alpes

3,50€/boule \*\*\* 6€/2 boules

Chantilly ou pas...

## Menu Enfant jusqu'à 12 ans

Plat / Dessert 13,50 €

Pâtes du Moment

ou

P'tite Charcuterie, Pommes Grenailles Rôties au Four

\*\*\*\*\*

Glace 2 boules

L'Eau Vive vous garantit une cuisine « Fait Maison ». Tous nos plats sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts, et prioritairement locaux. Tous nos fruits et légumes sont achetés et livrés frais !

# Suggestion

du moment

35 €

Entrée / Plat / Dessert

Poireaux Vinaigrette « Revisitée » (11 €)

Poireaux en Gelée, Vinaigrette Estragon

ou

Vittels de Veau, Salsa Verde (14 €)

Tranches Fines de Veau, Sauce Basilic

\*\*\*

Entrecôte de Bœuf 200g (21 €)

Entrecôte Beurre Maître d'Hôtel, Pommes Grenailles Rôties au Four, Tran de légumes.

ou

Mix Grill de Crustacés (24,50 €)

Gambas, Soudions, Moules en Persillade, Sauce Vierge, PDT Rôties au Four

\*\*\*

Panna Cotta Vanille Caramel Beurre Salé (10 €)

ou

Orange Givrée (8 €)

L'Eau Vive vous garantit une cuisine « Fait Maison ». Tous nos plats sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts, et prioritairement locaux. Tous nos fruits et légumes sont achetés et livrés frais !



# Restaurant

Ouvert le soir à partir de 19h

Réervations : 09.52.04.16.70.

Fermé le Mardi

\*\*\*\*\*

# Bar

Ouvert tous les jours

A partir de 8h