

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

Carpaccio Tomate Burrata (10 €)

ou

Poireaux Vinaigrette « Revisité »

Poireaux en Gelée, Vinaigrette Estragon

Feilleté Ris de Veau, Champignons (24 €)

Tians de Légumes, Salade

ou

Entrecôte de Bœuf 200g

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

Poire Belle-Hélène (10 €)

ou

Panna Cotta Vanille

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