



L'ANAÏS



Ma Popote du jour*

(du mardi midi au vendredi midi)

Entrée + plat + dessert uniques **22€**



Au printemps, en été... on ne se lasse jamais des bons p'tits gueuletons maison !

Chez l'Anaïs, nous travaillons des produits frais de qualité, transformés ou non dans notre cuisine.

Une qualité garantie au quotidien par nos fournisseurs locaux :

• Fromagerie Passaquay • Maison Maulet Primeurs • Maison Baud salaisons artisanales • Boulangerie "Goûter... desserts"

Origines de nos viandes : Bœuf et Agneau > Irlande • Volaille, Canard et Cerf > France • Veau > France & import



Nos Entrées

Tartelette fine d'artichaut (12€)

Purée d'artichaut et artichauts marinés

Le Beignet de pommes de terre de l'Ours et Asperges (14€)

Crème à l'ail des ours et asperges blanches

Velouté de petits pois à la menthe et Œuf parfait (9,50€)

L'œuf parfait est cuit dans sa coquille à basse température, pour donner au blanc et au jaune une même consistance moelleuse

La Focaccia de l'Anaïs (13€)

Focaccia grillée, guacamole d'avocat et tartare de crevettes

Les Entrées indémodables de Jean-Marc

Ravioles de Foie gras, sauce aux Morilles

Entrée : 14€ ou Plat : 26€

Assiette d'Ayze

Entrée : 9€ ou Plat : 17€

Salade verte, tomme blanche et beignets de pomme de terre

Assiette des Aravis

Entrée : 15€ ou Plat : 23€

Salade verte, tomme blanche, beignets de pomme de terre et charcuterie de la Maison Baud : jambon cru, saucisson, viande séchée de bœuf, Porcayou

Carpaccio de Tête de Veau et sauce ravigote truffée (12,50€)

Les Spécialités bien de chez nous (et surtout de l'Anaïs !)

Tartiflette (20,50€)

Pommes de terre, oignons, crème, lard fumé, reblochon, servie avec salade verte

Tartiflette Morilles (24,50€)

Pommes de terre, oignons, reblochon, morilles, crème, servie avec jambon fumé et salade verte



Péla Doucy (21€)

Crozets, épinards, tomates, basilic, crème, reblochon, servie avec jambon fumé et salade verte

Le Berthade (26,50€)

Fromage d'Abondance Bio fondu avec madère, vin blanc, ail, pommes de terre en robe des champs, salade verte et charcuterie

Matouille (26,50€)

Tomme de Savoie fondue, ail, vin blanc, pommes de terre, salade verte et charcuterie

Fondue de l'Anaïs (min. 2 pers.)

> avec salade verte (20,50€ par personne)

> avec salade verte et charcuterie (25,50€ par personne)

Fondue aux Morilles (min. 2 pers.)

> avec salade verte (25,50€ par personne)

> avec salade verte et charcuterie (30,50€ par personne)

Nos Plats

Truite Blanche et son Risotto (26€)

Sauce à l'estragon, risotto crémeux de fregola aux herbes

Foies de Veau sauce Madère (25€)

Pommes de terre nouvelles rôties

Filet de canettes des Dombes (24€)

Jus corsé au miel et vinaigre de framboise, purée de pommes de terre

Noix d'entrecôte de Bœuf d'Angus, sauce Poivre vert (32€)

ou sauce aux Morilles (35€)

Gratin de pommes de terre et salade verte

Le Burger de l'Anaïs (19€)

Pain burger, poulet croustillant, oignons confits, fromage, sauce tartare, frites fraîches et salade verte

Le Gratin de queues d'Écrevisses de Jean-Marc,

mis au goût du jour, Riz pilaf (26€)

Queues d'écrevisses, crème safranée, quenelle nature, champignons de Paris et oignons confits

Nos Desserts (Résistez à tout... sauf à la tentation !)

Chou(chou) Rhubarbe (9,50€)

Chou craquelin, compotée de rhubarbe, crème légère à la vanille



Verrine Pamplemousse Rose (9,50€)

Crème légère à la menthe et Crumble

Tatin de Pommes fondantes (9€)

Caramel beurre salé et glace à la vanille

Tiramisu Maison Framboise (8,50€)

Toujours bon pour le moral !

Le fameux Bescoïn à la façon d'un pain perdu (9€)

Crème anglaise et glace à la vanille, incontournable !

LA Mousse au Chocolat de l'Anaïs, praliné noisette Maison (8,50€)

Recommandée par tous les gourmands !

Tartes saisonnières Maison de l'Anaïs (7,50€)

Avec des fruits, de l'amour, et inversement !

Faisselle Blanc Nature (6€)



Faisselle au Coulis ou à la Crème (7,50€)

Fromages Secs de notre région (9€)

Une sélection de notre fromagère Marion Passaquay

Nos « Glaces et Sorbets des Alpes » (3€ la boule)

Glaces : vanille, pistache, chocolat, caramel au beurre salé, café, rhum raisin, coco, génépi

Sorbets : framboise, citron, poire, cassis, mangue, fraise

Supplément chantilly : 1€



Nos Coupes Arrosées (10€)

Colonel, Yaute, Williamine, Général

* renseignez-vous auprès de notre équipe !
** sauf les glaces et sorbets