

L'ANAÏS



Ma Popote du jour*

(UNIQUEMENT LE MIDI, du mardi au vendredi
et hors jours fériés)

Entrée + plat + dessert uniques **22,50€**



En été... les bons p'tits gueuletons maison se partagent en toute décontraction !

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 de courgettes et crème de féta (12€)

Le Beignet de pommes de terre au Poulpe (14€)
et fromage frais à la tomate séchée



Gaspacho de tomates, croûtons
et fromage frais aux herbes (9,50€)

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

Filets de Perche meunière (30€)

Frites fraîches et salade verte



Filet de canettes des Dombes (24€)

Sauce à la framboise et moutarde, duo coloré de courgettes au basilic

Noix d'entrecôte de Bœuf d'Angus, sauce Chimichurri (32€)
ou sauce aux Morilles (35€)

Gratin de pommes de terre et salade verte

Le Burger de L'Anaïs (20€)

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) Abricot rôti (9,50€)
Chou craquelin, crème au romarin

Verrine Pastèque (9,50€)
Mousse de melon et Crumble

Tartelette façon « sablé breton » Pêche rôtie (9€)
Crème de lavande

Tiramisu Maison Citron (8,50€)
Toujours bon pour le moral !

Le fameux Bescoin 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