L'ANAÏS



Ma Popote du jour*

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

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

On ne se lasse pas des p'tits gueuletons maison et toujours de saison !

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

Velouté de Potimarron, Œuf parfait et chips de jambon (9,50€)

Tartelette, fondue de Poireaux et Truite fumée (12€)

Foie gras Maison, chutney maison et toats (19€)

Ravioles de Foie gras, sauce aux Morilles (14€)

Assiette d'Ayze (9€)
Salade verte, tomme blanche et beignets de pomme de terre

Assiette des Aravis (15€)
*Salade verte, tomme blanche, beignets de pomme de terre et **charcuterie de la Maison Baud** : jambon cru, saucisson, viande séchée de bœuf, Porcayou*

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

Tartiflette (20,50€)
Pommes de terre, oignons, crème, lard fumé, reblochon et 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

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 (21€ par personne)
*> avec salade verte **et** charcuterie (26€ par personne)*

Fondue aux Morilles (min. 2 pers.)
> avec salade verte (26€ par personne)
*> avec salade verte **et** charcuterie (31€ par personne)*

Le Gratin de queues d'Écrevisses, Riz pilaf (26€)
Queues d'écrevisses, crème safranée, quenelle nature, champignons de Paris et oignons confits

Nos Plats

Suprême de Pintade au Vin Jaune aux Morilles, purée de pomme de terre maison (27€)
Volaille cuite à basse température

Filets de Bar, purée de Butternut et sauce passion (26€)

Le Burger Savoyard de L'Anaïs (20€)
Pain burger, steak haché, oignons, crème de Reblochon, lard, frites fraîches et salade

Noix d'entrecôte de Bœuf d'Angus, sauce Echalote (32€) **ou** sauce aux Morilles (35€)
Gratin de pommes de terre et salade verte

Ravioles de Foie gras, sauce aux Morilles (26€)

Assiette d'Ayze (17€)
Salade verte, tomme blanche et beignets de pomme de terre

Assiette des Aravis (23€)
*Salade verte, tomme blanche, beignets de pomme de terre et **charcuterie de la Maison Baud** : jambon cru, saucisson, viande séchée de bœuf, Porcayou*

Nos Desserts

Tiramisu maison, le classique Café (8,50€)

Tarte tatin et sa boule de glace Vanille (9€)

Tartelette meringuée Citron (8,50€)

Baba au Génépi (9,50€)

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 fruits rouges 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 »

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

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

La Boule : 3€
Supplément chantilly : 1€

Nos Coupes Arrosées (10€)

Colonel, Yaute, Williamine, Général

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