



Le restaurant La Poya  
sous souhaite la bienvenue

\*\*\*

*Notre cuisine est élaborée à partir de produits frais.  
Nous cuisinons des produits frais avec une qualité de soin.*

*Fabrication du pain maison sur place*

*Veillez nous excuser si certains plats venaient à manquer  
momentanément ;*

*La cuisine est un art, et tout art demande patience*

*Viande d'origine UE & Ecosse*

*La direction informe son aimable clientèle que le droit de couvert  
est de 12€ (toute personne adulte occupant un siège sans manger)*

*Tout changement dans les menus sera considéré comme prix « à la  
carte » et non plus en menu.*



## Menu enfant «Petit gastronome»

Proposé jusqu'à 12 ans

Une découverte gustative

Entrée, plat, dessert 18€

Plat, dessert 14€

\*

Finger croustillant ratatouille et mozzarella

\*\*\*\*

Gnocchis crème de champignons,  
jambon de Savoie

\*\*\*\*

Glace ou Sorbet



*Nous vous informons que pour une table de plus 8 adultes le menu choisi devra être identique*

## *Menu à 36€*

*Saumon Bio fumé par nos soins et sa composition de betterave*

*Ou*

*Finger croustillant ratatouille et mozzarella*

*Ou*

*Foie gros de canard mi-cuit aux artichauts ( sup 6 euros)*

\*\*\*\*

*Onolet de bœuf à l'ail confit, pomme de terre écrasée à l'huile*

*d'olive*

*Ou*

*Brandade de cabillaud à notre façon et légumes du moment*

*Ou*

*Suprême de volaille crème de champignons sur une cuisson dorée*

\*\*\*\*

*Le Fromage*

*Ou*

*Dessert à commander en début de repas*

*Tout changement dans le menu sera  
considéré comme prix à la carte*

## Menu à 58€

*Pressé de homard comme un bararois, pommes caramélisées*

*Ou*

*Foie gros de canard mi-cuit aux artichauts*

\*\*\*\*

*Gnocchis crème de champignons, jambon de Savoie*

\*\*\*\*

*Couronne de Saint Jacques foie gras poêlée façon tarte fine*

*Ou*

*Filet de bœuf cuisson à la ficelle sur une vinaigrette aux herbes*

\*\*\*\*

### *Le Fromage*

*Assortiment de notre sélection*

\*\*\*\*

*Desserts à commander en début de repas*

*Tout changement dans le menu sera  
considéré comme prix à la carte*

## Entrées

Saumon Bio fumé par nos soins et sa composition de betterave  
.....19€

Finger croustillant ratatouille et mozzarella  
.....18€

Pressé de homard comme un bavarois, pommes  
caramélisées..... 26€

Foie gras de canard mi-cuit aux artichauts..... 26€

## Poissons

Brandade de cabillaud à notre façon et légumes du moment  
24€

Couronne de Saint Jacques foie gras poêlée façon tarte fine  
28€

## Viandes

Onolet de bœuf à l'ail confit, pommes de terre écrasées à l'huile  
d'olive

24€

Suprême de volaille crème de champignons sur une cuisson dorée

24€

Filet de bœuf cuisson à la ficelle sur une vinaigrette aux herbes

32€

Côte de bœuf ( min 500g) race Limousine servie sur pierre chaude,  
écrasé de pomme de terre sauce champignons ou « café de Paris »

38€

En cas de partage un supplément de 12 euros sera compté

## Fromage

Véritable fondue Suisse moitié-moitié, servie avec charcuterie et  
salade verte

26€

## Desserts

*Minestrone de fruits frais, sorbet avocat*

10€

*Comme une meringue suisse sur une crème chiboust, petits fruits*

9€

*Fondant au chocolat et sa glace (20 min d'attente)*

11€

*Blanc manger au lait de coco crème d'amandes*

10€

### *Collection Gourmande*

*Assortiments de glaces et sorbets du moment*

9€

*Plateau de fromage*

14€