

LA FORMULE DU JOUR

(Au déjeuner du Lundi au Vendredi)

Entrée, Plat et Dessert 17.00 €

Plat et Dessert ou Entrée et Plat 13.00 €

Plat du jour 9.50 €

Le menu Petit "Barjot"

7.00 €

Hamburger « Petit Barjot »

(Steak Haché, Sirop de Tomate, Beaufort, Salade Verte)

Grosses Frites.

ou

Nugget's de Volaille

Fidés au Bouillon de Poule.

.*.

Glace 2 Boules au choix.

- Prix Nets – Service Compris -

« REYKJAVIK 1995 » 29.00 €

Une Entrée, un Plat et un Dessert au Choix...

L'assiette de Jambon « Pata Négra »,
Beurre et Condiments.

Ou

La « César Salade », Salade Romaine, Suprême de Volaille Rôti,
Croutons, Sauce Anchois et Moutarde Verte,
Chips de Bacon et Parmesan.

Ou

Le Pâté en Croute à Notre Façon, Noix de Veau et Pistaches,
Confiture d'Echalotes, un Brin de Verdure.

Ou

Mesclun, Carpaccio de Saumon Fumé, Chips de Pain et Chèvre Chaud.

&

Ravioles du Royans, Brochette de Saint Jacques, Ecume de Coquillages.

Ou

Le Filet de Dorade Grillé sur la Peau à la Plancha,
Pommes de Terre Ecrasées, Huile d'Olive et Petites Herbes.

Ou

Magret de Canard, Tranché Gros, Sauce Rouennaise,
Gratin Dauphinois.

Ou

Le « Barjots Chambéry Burger »,
Steak Haché, Oignons Rouges Confits et Frits,
Tome de Savoie et Vermouth de Chambéry,
Quelques jeunes pousses de mesclun, grosses frites.

&

La Salade de Fruits Frais du Moment Tout Simplement.

Ou

Vacherin à la Minute, Glace Vanille et Framboise,
Coulis de Fruits et Fruits, Meringue et Vraie « Chantilly ».

Ou

Les Gaufres « Grand-Mère »,
Vraie Chantilly et Chocolat Chaud.

Ou

Le Bounty Revisité, Mousse Chocolat Noir,
Glace Lait de Coco, Emulsion Coco et Malibu.

- Prix Nets – Service Compris -

« BARCELONE 1992 » 38.00 €

Une Entrée, un Plat et un Dessert au choix...

La Tête et Langue de Veau...,
Pommes de Terre en Robe des Champs, Petite Verdure, Sauce Gourmande.

Ou

Dans un Pot, le Foie Gras Frais de Canard, mariné au Porto Blanc,
Chutneys Coings et Poires,
Tranches de Pain de Campagne Toastées.

Ou

Carpaccio de Bœuf, Jeunes Pousses de Mesclun,
Légumes Croquants, Copeaux de Parmesan et Pesto.

Ou

Mesclun, Petites Pommes de Terre Rôties,
Diots de Savoie, Dés de Beaufort,
Petits Croustons Dorés, un Œuf Mollet.

&

Les Pâtes « Alpina Croix de Savoie »...
Aroles, Queues de Crevettes, Tomates,
Julienne de Légumes, Bouillon de Crustacés à la Citronnelle.

Ou

La Sélection du Marché aux Poissons de Rungis.

Ou

Entrecôte à la Plancha, Fleur de Sel et Poivre Mignonnette, « Béarnaise Allégée ».

Ou

Le Ris de Veau Braisés,
Champignons du Moment, Petite Carotte Confites et Jus de Veau.

&

Fromage Blanc Fermier « La ferme de Plantimay »,
Crème Epaisse et Coulis de Fruits.

Ou

Assiette de Trois Fromages Affinés de La Maison PROVENT.

&

Le Moelleux Chocolat Noir, Cœur Chocolat Lait, Marrons et Whisky,
Un Trait de Chocolat Lait, Glace Marron. (Attente 10 Minutes)

Ou

Sur un Sablé Breton, le Dôme de Chocolat Noir,
Cœur Moelleux à la Chartreuse, un Trait de Chocolat

Ou

Le Baba au Rhum « Cube », Fruits Frais et Crème Légère.

Ou

Le Café Gourmand, un Café et 4 Surprises Sucrées.

- Prix Nets – Service Compris -

PREMIERE MI-TEMPS

Dans un Pot, le Foie Gras Frais de Canard, mariné au Porto Blanc, Chutneys Coings et Poires, Tranches de Pain de Campagne Toastées. 17.00 €

L'Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée, Un Quartier de « Reînette » rôtie, Confit de Figues au Porto, Réduction de Vinaigre Balsamique et Raisins Secs. 20.00 €

Tartare De Bœuf, Grosses Frites. L 200 gr. : 16.00 €
Assaisonné par nos soins, cru ou aller et retour. XXL 400 gr. : 27.00 €

Carpaccio de Bœuf, Jeunes Pousses de Mesclun, Légumes Croquants, Copeaux de Parmesan et Pesto. L 100 gr. : 13.00 €
XXL 200 gr. : 20.00 €

L'assiette de Jambon « Pata Négra », Beurre et Condiments. 15.00 €

Le Pâté en Croute à Notre Façon, Noix de Veau et Pistaches, Confiture d'Echalotes, un Brin de Verdure. 14.00 €

La Tête et Langue de Veau..., Pommes de Terre en Robe des Champs, Petite Verdure, Sauce Gourmande. 20.00 €

L'Os à Moelle Simplement Grillé, une Fine Chapelure de Persil et Ail, Toasts de Pain Grillé, Quelques Jeunes Pousses de Mesclun. 10.00 €

	L	XXL
Mesclun, Petites Herbes et Vinaigrette Balsamique.	5.00 €	9.50 €

Mesclun, Carpaccio de Saumon Fumé, Chips de Pain et Chèvre Chaud.	8.50 €	14.00 €
---	--------	---------

Mesclun, Petites Pommes de Terre Rôties, Diots de Savoie, Dés de Beaufort, Petits Croutons Dorés, un Œuf Mollet.	8.50 €	14.00 €
--	--------	---------

La « César Salade », Laitue Croquante, Suprême de Volaille Rôti, Croutons, Sauce Anchois et Moutarde Verte, Chips de Bacon et Parmesan.	9.50 €	15.00 €
---	--------	---------

LES SPECIALITES DE SAVOIE :

La « Matouille », Tomette de Savoie Servie Chaude, Ecrasé de Pommes de Terre, Vermouth de Chambéry Blanc, Ail, Assortiment de Charcuterie, Petite Verdure. 20.00 €

Le "Crozet Chambéry Alpina Show", Crozets de Savoie à la façon d'un Risotto, Fondue de Tome de Savoie, Vermouth Rouge de Chambéry, Diots de Savoie. 19.00 €

DEUXIEME MI-TEMPS

Risotto Arborio, Champignons du moment,
« Sot l'y Laisse » de Volaille Rôtis, Jus de Poulet. 21.00 €

Ravioles du Royans, Brochette de Saint Jacques,
Ecume de Coquillages. L: 17.00 €
XXL : 24.00 €

Les Pâtes « Alpina Croix de Savoie »... 16.00 €
Aroles, Queues de Crevettes, Tomates,
Julienne de Légumes, Bouillon de Crustacés à la Citronnelle.

LES POISSONS :

La Sélection du Marché aux Poissons de Rungis. 26.00 €

Le Filet de Dorade Grillé sur la Peau à la Plancha,
Pommes de Terre Ecrasées, Huile d'Olive et Petites Herbes. 18.00 €

Une Belle Sole Rôtie sur l'Arête,
Beurre Meunière, Légumes du Moment Cuisinés au Wok. 39.00 €

LES VIANDES :

Entrecôte à la Plancha,
Fleur de Sel et Poivre Mignonnette, « Béarnaise Allégée ». L : 18.50 €
XXL : 32.00 €

« LA » Côte de Bœuf, 1 Kg émincée sur la Planche, « Sauce Choron ». 46.00 €
« LA » Côte de Bœuf,... ... avec L'Os à Moelle. 50.00 €

Le Pavé De Rumsteck à la Plancha,
Petites Pommes de Terre Rôties. 15.50 €

« Le Morceau Du Boucher »... à la Plancha. XXL: 23.00 €

Le Ris de Veau Braisés,
Champignons du Moment, Petite Carotte Confites et Jus de Veau. 29.00 €

Le Rognon Blanc de Veau Braisé,
Compotée d'Echalote au Vin Rouge et Miel de Fleur, Jus de Braissage. 19.50 €

L'Epaule d'Agneau « de 7 heures », Jus d'Agneau Corsé, Ail et Thym Frais. 21.00 €

L'Andouillette « BOBOSSE », en 2 Cuissons,
Sauce au Chignin Bergeron et Moutarde à L'Ancienne. 16.50 €

Magret de Canard, Tranché Gros, Sauce Rouennaise. L: 13.00 €
XXL: 22.00 €

Le « Barjots Chambéry Burger », 14.00 €
Steak Haché, Oignons Rouges Confits et Frits,
Tome de Savoie et Vermouth de Chambéry,
Quelques Jeunes Pousses de Mesclun, Grosses Frites.

TROISIEME MI-TEMPS

LES FROMAGES :

Assiette de Trois Fromages Affinés de La Maison PROVENT. 7.50 €

Fromage Blanc Fermier « La ferme de Plantimay »,
Crème Epaisse et Coulis de Fruits. 5.00 €

Fromage Blanc Fermier « La ferme de Plantimay »,
Crème Epaisse, Sel, Poivre du Moulin, Ail et Petites Herbes. 5.00 €

LES DOUCEURS :

La Salade de Fruits Frais du Moment Tout Simplement. 6.50 €

Vacherin à la Minute, Glace Vanille et Framboise,
Coulis de Fruits et Fruits, Meringue et Vraie « Chantilly ». 6.50 €

Le Moelleux Chocolat Noir, Cœur Chocolat Lait, Marrons et Whisky,
Un Trait de Chocolat Lait, Glace Marron. (Attente 10 Minutes) 7.00 €

Les Gaufres « Grand-Mère », Vraie Chantilly et Chocolat Chaud. 6.50 €

Sur un Sablé Breton, le Dôme de Chocolat Noir,
Cœur Moelleux à la Chartreuse, un Trait de Chocolat. 6.50 €

Le Baba au Rhum « Cube », Fruits Frais et Crème Légère. 6.50 €

Le Bounty Revisité,
Mousse Chocolat Noir, Glace Lait de Coco, Emulsion Coco et Malibu. 6.50 €

Le Café Gourmand, un Café et 4 Surprises Sucrées. 7.00 €

LES GLACES :

1 boule : 1.90 € - 2 boules : 3.40 € - 3 boules : 4.80 €

Coulis de Fruits Frais, Crème Anglaise, Sauce Chocolat ou Vraie Chantilly 1.00 €

Glace Génépy, Génépy. 7.50 €

Sorbet Framboise, Eau de Vie de Framboises. 7.50 €

Sorbet Poire, Eau de Vie de Poires. 7.50 €

- Prix Nets – Service Compris-