

# LA TABLE DES GEORENNES

Présence possible d'allergènes dans les plats - Se référer au tableau en fin de carte

## Le coin salé ...

<b>SOUPE DU JOUR</b> (Chaude ou froide selon la saison)	5 €
<b>SALADE VERTE NATURE</b>	4 €
<b>SALADE DES GEORENNES:</b> Salade verte, Pomme de terre, Lardons grillés, Bleu de l'abbaye de Chézery, Echalottes émincées	10 €
<b>SALADE D'ENDIVES:</b> Endives, Coppa, Noix, Echalottes émincées, Vinaigre balsamique	10 €
<b>SALADE DE LENTILLES:</b> Lardons grillés, Echalottes émincées	9 €
<b>TOMATE MOZZARELLA di Bufala</b> Basilic et vinaigre balsamique	11 €
<b>BEIGNETS DE POMME DE TERRE</b> Fabrication maison - 4 pièces	7 €

## Les planches ... en solo ou à partager

<b>PLANCHE CHARCUTERIE</b> Assortiment de 4 charcuteries, Cornichons, Oignons blanc, Beurre, Tranches de pain	12 €
<b>PLANCHE LEGUMES</b> Assortiment de légumes frais (Radis, Choux fleur, Carottes, Endives, Tomates cerises, concombres... selon arrivage), Gressins, sauces ciboulettes et Indienne tandoori	12 €
<b>PLANCHE FROMAGES</b> Assortiment de fromages du pays: Bleu de Gex (Chézery), Comté Grande réserve, Morbier. Beurre et tranches de pain	12 €



### PLANCHE MIXTE

16 €

Mélange selon vos goûts et envies.

*Par exemple: planche chorizo, légumes et fromages.*

## Les omelettes ...

Servies avec une salade verte nature

<b>OMELETTE NATURE:</b>	<b>8 €</b>
<b>OMELETTE JURASSIENNE:</b> Au fromage du jura: Comté et Morbier	<b>12 €</b>
<b>OMELETTES DES GEORENNES:</b> Pomme de terre, Lardons grillés, Oignons, Bleu de l'abbaye de Chézery	<b>12 €</b>

## Les pizzas "Gourmandes" des géorennnes ...

<b>GEORENNES</b> Crème double de Bresse, lardons, pommes de terre, oignons, bleu de gex de Chézery, mozzarella	<b>13 €</b>
<b>AVALANCHE</b> Tomate, bleu de gex de Chézery, morbier, comté, mozzarella	<b>13 €</b>
<b>GUARA</b> Tomate, chorizo, poivrons, oignons, comté, mozzarella, Œuf.	<b>13 €</b>
<b>PYTHAGOREENNE</b> Tomate, aubergines grillées, lentilles, oignons, ail, comté, mozzarella, cœur d'artichaut	<b>13 €</b>
<b>SIMPLETTE</b> Tomate, jambon, champignons, comté, mozzarella, tomates cerises fraîches.	<b>13 €</b>
<b>CAPRINE</b> Crème double de Bresse, fromage de chèvre, mozzarella, herbes de provence, miel d'acaccia.	<b>13 €</b>
<b>CARGOLE</b> Tomate, une douzaine d'escargots, beurre d'escargot (ail, persil), comté, mozzarella.	<b>13 €</b>

## Le coin douceur ...

<b>YAOURT MAISON</b> Accompagnement au choix: cassonade, miel d'acaccia, coulis de fruit rouge ou crème de marron	<b>4 €</b>
<b>DESSERT DES GEORENNES</b> Fabrication maison - Selon "inspiration" du moment: MOUSSE AU CHOCOLAT, TIRAMISU, CREME BRULEE A LA VANILLE BOURBON,...	<b>5 €</b>
<b>MERINGUE A LA DOUBLE CREME</b> Meringue 120 gr, double crème, chantilly, coulis de fruit rouge	<b>6 €</b>
<b>CARPACCIO D'ORANGE AUX EPICES</b> Tranches d'orange macérées, 4 épices et menthe fraîche	<b>4 €</b>
<b>COUPE "GIVREE": 2 boules de glace ou sorbet ("GLACES DES ALPES" - Maitre Artisan Glacier)</b> Au choix: Glace Vanille Bourbon, Chocolat Grand Cru au sel de guérande, Fraise des bois Sorbet Citron de sicile, Orange sanguine ou Génépi	<b>4 €</b>
<b>"DUO" PLAISIR: 1 boule de glace ou sorbet et 1 digestif 3 cl.</b> Sorbet Génépi accompagné d'un verre de Génépi Le Chamois Sorbet Orange sanguine accompagné d'un verre de liqueur d'orange maison Sorbet Citron accompagné d'un verre de limoncello Glace Vanille accompagnée d'un verre de Rhum arrangé à la Vanille Bourbon	<b>7 €</b>