

LA TABLE DES GEORENNES

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

Un petit creux ?

PLANCHE CHARCUTERIE	12 €
Assortiment de 4 charcuteries, Cornichons, Oignons blanc, Beurre, Tranches de pain	
PLANCHE FROMAGES	12 €
Assortiment de fromages du pays: Bleu de Gex (Chézery), Comté Grande réserve, Morbier. Beurre et tranches de pain	
PLANCHE DE CRUDITES - Houmous et Tzatziki	8 €

Pour commencer

ENTREE DU JOUR	5 €
-----------------------	-----

Les salades complètes

SALADE VERTE NATURE	4 €
SALADE DES GEORENNES	
Salade verte, Pommes de terre, Lardons grillés, Bleu de l'abbaye de Chézery, Echalottes émincées	10 €
SALADE ESTIVALE	
Salade verte, tomates confites, aubergines grillées, échalotes ciselées, fromage de chèvre, toast grillé et houmous	10 €
SALADE JURASSIENNE	
Salade verte, dès de comté, saucisse fumée, œuf poché et croûtons	11 €
TOMATE MOZZARELLA di Bufala	
Tomates, basilic, huile d'olive et vinaigre balsamique	11 €

Les plats

Servis avec une salade verte

CROQUE MONSIEUR AU COMTE	10 €
CRUMBLE DE TOMATE CONFITE ET FROMAGE FRAIS	10 €
OMELETTE DES GEORENNES	12 €
Pommes de terre, Lardons grillés, Oignons, Bleu de l'abbaye de Chézery	

Les pizzas gourmandes des Géorennnes ...

GEORENNES

Base crème double de Bresse, lardons, pommes de terre, oignons, bleu de gex de Chézery, mozzarella 13 €

AVALANCHE

Base tomate, bleu de gex de Chézery, morbier, comté, mozzarella 13 €

GUARA

Base tomate, chorizo, poivrons, oignons, comté, mozzarella, Œuf 13 €

PYTHAGOREENNE

Base tomate, aubergines grillées, lentilles, oignons, ail, comté, mozzarella 13 €

SIMPLETTE

Base tomate, jambon, champignons, comté, mozzarella, tomates cerises fraîches 13 €

CAPRINE

Base crème double de Bresse, fromage de chèvre, mozzarella, herbes de provence, miel d'acaccia 13 €

CARGOLE

Base tomate, une douzaine d'escargots, beurre d'escargot (ail, persil), comté, mozzarella 13 €

Le coin douceur ...

YAOURT MAISON

Au choix: cassonade, miel d'acaccia, coulis de fruits rouges ou crème de marron 4 €

DESSERT DES GEORENNES

Fabrication maison - Selon inspiration du moment 5 €

MERINGUE A LA DOUBLE CREME

Meringue, double crème, chantilly, coulis de fruit rouge 6 €

SALADE DE FRUITS DE SAISON AU MIEL

5 €

COUPE GIVREE: Deux boules de glace ou sorbet ("*GLACES DES ALPES*" - Maitre Artisan Glacier)

Au choix: Glace Vanille Bourbon, Chocolat Grand Cru au sel de guérande, Fraise des bois 4 €

Sorbet Citron de sicile, Orange sanguine ou Génépi

"DUO" PLAISIR: Un boule de glace ou sorbet et un digestif de 3 cl.

7 €

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

A table!!!

