

La Table des Cochers

À partager ou pour patienter

Planche de jambon Ibérique	pour 2 pers.	18 €
Planche de saucisson de Savoie (noisette, beaufort, fumé)		12 €
Planche Mixte Charcuterie et fromage de région		20 €
Huîtres Marennes d'Oléron Fine de Claire n°2 (selon arrivages)	tarif/pers.	12 € /6 22 € /12

Les entrées

Foie Gras maison, chutney aux quatre épices, confiture d'oignon et toasts de pain brioché	18 €
Duo de Saumon fumé et Gravelax, crème d'aneth aux sels de Viking accompagné de toasts	16 €
Œuf cocotte sur épinards frais, tomme de Savoie accompagnée de toasts	12 €
Soupe de légumes au lard paysan, tomme de Savoie et tranches de pain grillés	10 €
Salade Thaï aux crevettes marinées	12 €
Salade César	12 €
Salade de Reblochon pané, jambon cru de région	14 €

Les plats

Viande

Filet de bœuf poêlé, pommes de terre grenaille, purée de carottes à la vanille, sauce poivre ou morilles	32 €
Suprême de volaille "label rouge", purée de carottes à la vanille, tagliatelles, sauce morilles	25 €
Andouillette 5A sauce moutarde à l'ancienne, écrasée de pommes de terre	25 €
Magret de canard au miel et vinaigre balsamique, endive braisée, purée de carottes à la vanille	28 €
Entrecôte grillée à l'ail des ours, duo de frites	29 €
Carré d'agneau rôti aux herbes, petits légumes rôtis, pommes de terre grenaille (4 côtes individuelles)	25 €
Burger des Loges et duo de frites (steak haché, oignons, tomates, raclette)	18 €
Burger des Cochers et duo de frites (steak haché, lard, oignons, tomme de Savoie)	19 €

Tartare

Préparé par nos soins, accompagné d'un duo de frites et salade verte

Tartare de thon Albacor aux baies roses, mangue et avocat	24 €
Tartare de bœuf traditionnel	21 €
Tartare de bœuf à l'italienne	22 €

Poisson

Dos de cabillaud poêlé en crumble de chorizo et parmesan, tagliatelles	24 €
Pavé de thon mi-cuit aux sésames, tagliatelles sauce pesto	24 €

