



Bienvenue au Café de la Cour !

Ici, l'**Alsace**, ma région d'origine, est présente partout à la carte. Vous pourrez découvrir des plats de partage traditionnels alsaciens, la choucroute bien sûr, nos tartes flambées fraîches, et chaque fin de semaine une nouvelle découverte de ces plats traditionnels !

Riesling, Pinot noir, Crémant d'alsace, pain d'épice, quetsches, mirabelles, ... ont également inspiré notre Chef dans les autres plats qu'il vous propose.

Tous nos plats sont faits maison, avec des produits de qualité dont certains proviennent directement d'Alsace, d'autres de producteurs et artisans de Haute-Savoie :

Les charcuteries SECRET DU VAL D'ARGENT-67750 SCHERWILLER pour leurs charcuteries artisanales alsaciennes

La distillerie HAGMEYER-67310 BALBRONN pour ses eaux-de-vie

La maison BAUD-74370 VILLAZ pour son lard paysan

Le Domaine des Orchis, Philippe HERITIER-74330 POISY pour ses escargots

Pierre GAY-M.O.F-74000 ANNECY pour ses fromages

Les boulangeries PERCHAT et ROUGE-74000 ANNECY pour leurs pains

Le glacier PERRIERE-74000 ANNECY pour ses glaces artisanales

Nous espérons que vous apprécierez ce moment passé au Café de la Cour !

Christine KLEIN



notre MENU

38 €

ENTREE

La salade du moment

ou

Notre suggestion du moment (voir ardoise)

ou

Le Saumon Gravlax, poireaux vinaigrette

Chardonnay, David Butterfield 2015, le verre 5,50 €

PLAT

Le Risotto de gambas au Riesling

Riesling, Signature, René Muré 2015, le verre 5 €

ou

La suggestion du moment (voir ardoise)

ou

La Choucroute traditionnelle aux 4 garnitures

Kässler fumé, petit coti salé, knack, saucisse fumée à cuire,

Riesling, Signature, René Muré 2015, le verre 5 €

DESSERT

Le nougat glacé, sauce caramel aux épices d'hiver

ou

La Mousse au chocolat voluptueuse sur lit de gavotte

ou

La tarte alsacienne du jour

Champagne Roederer Brut 1er, la coupe 11.50 €,

Gewurztraminer, Côte de Rouffach, René Muré, le verre 6 €

Menetou Salon rouge, Cuvée Les Bornes, Domaine Pellé, le verre 5.50 €

Prix Service Compris



notre CARTE

A PARTAGER A L'APERU

Nos traditionnelles flammenküeche (tartes flambées) fraîches	(voir ardoise)
Notre planche gourmande Café de la Cour <i>(foie gras maison, jambon cru Forêt Noire, tomme de Savoie, reblochon, saumon fumé, rilette de saumon)</i>	19 €

ENTREES

La salade du moment	12 €
Notre suggestion du moment (voir ardoise)	13 €
Les Escargots au Crémant d'Alsace (élevage Philippe HERITIER – POISY) Chardonnay, David BUTTERFIELD 2015, le verre 5.50 €	Les 6 11 € La douzaine 19 €
Le Saumon Gravlax, poireaux vinaigrette Riesling, Signature, René Muré 2015, le verre 5 €	14 €
Le Foie gras de canard maison au Chutney de quetsches Gewurztraminer, Côte de Rouffach, René Muré, le verre 6 €	19 €



PLATS

La Joue de porc au Pinot Noir, spaätzle <i>Crozes Hermitage, Maison les Alexendrins, Nicolas Perrin, le verre 6.50 €</i>	17 €
Le Risotto de gambas au Riesling <i>Riesling, Signature, René Muré 2015, le verre 5 €</i>	22 €
La suggestion du moment (voir ardoise)	22 €
La Choucroute traditionnelle aux 4 garnitures <i>Kässler fumé, petit coti salé, knack, saucisse fumée à cuire, Riesling, Signature, René Muré 2015, le verre 5 €</i>	24 €
Le Tournedos de Sandre sur lit de choucroute <i>Pommes de Terre vapeur Riesling, Signature, René Muré 2015, le verre 5 €</i>	25 €
L'Entrecôte Simmental 300g et son beurre Pinot Noir <i>Pommes de Terre sautées, salade verte Pinot Noir, élevé en fût de chêne, Cave de Turckheim 2015, le verre 6 €</i>	27 €

FROMAGE

Le petit munster au cumin, servi entier	14 €
---	------



DESSERTS

Le nougat glacé, sauce caramel aux épices d'hiver	8 €
La Mousse au chocolat voluptueuse sur lit de gavotte	9 €
Le Pavlova du Café de la Cour	10 €
La tarte alsacienne du jour	10 €
La suggestion du moment (voir ardoise)	10 €
L'assiette vraiment gourmande et son café	14 €

Gewurztraminer, Côte de Rouffach, René Muré, le verre 6 €
Champagne Roederer Brut 1er, la coupe 11.50 €,
Menetou Salon rouge, Cuvée Les Bornes, Domaine Pellé, le verre 5.50 €

Et pour terminer, NOS DIGESTIFS

Irish Coffe (whisky), Café Lorrain (mirabelle), Café Alsacien (kirsch)		11 €
Les Eaux de Vie d'Alsace – Distillerie Hagmeyer	4cl	11 €
<i>(Framboise, Mirabelle, Quetsche, Kirsch, fleur de bière, marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Vieille Prune)</i>		
Fine Cognac Hennessy VSOP 40°	4cl	11 €
Cognac Hennessy XO 40°	4cl	15 €
Chartreuse verte	4 cl	10 €
Get 27	5cl	9 €
Get 31	5cl	9 €
Genépi	4cl	5 €
Limoncello	4cl	5 €

Prix Service Compris