

Le Sucré Salé

Nos Salades et entrées/ Salads and starters

	<i>Entrée/ Starter</i>	<i>Repas/ Meal</i>
<u><i>Salsa :</i></u>	<i>7€</i>	<i>13€</i>
	<i>Salade, jambon blanc, ananas, noix, tomme de Savoie.</i> <i>Salad, ham, pineapple, walnuts, Savoie tomme cheese.</i>	
<u><i>Saltimbanque:</i></u>	<i>7€</i>	<i>13€</i>
	<i>Salade, tomates, poivrons, raisins, bûche de chèvre.</i> <i>Salad, tomatoes, peppers, raisins, goat cheese.</i>	
<u><i>Spicy :</i></u>	<i>7€</i>	<i>13€</i>
	<i>Salade, tomates, poivrons, chorizo, ananas, piments.</i> <i>Salad, tomatoes, peppers, chorizo, pineapple, red chili.</i>	
<u><i>Flainoz:</i></u>	<i>7€</i>	<i>13€</i>
	<i>Salade, tomates, lardons, Beaufort, œuf dur.</i> <i>Salad, tomatoes, diced bacon, Beaufort, hard-boiled egg.</i>	
<u><i>Norvégienne:</i></u>	<i>7€</i>	<i>13€</i>
	<i>Salade, tomates, saumon fumé, bûche de chèvre.</i> <i>Salad, tomatoes, smoked salmon, goat cheese.</i>	
<u><i>Verte:</i></u>	<i>5€</i>	
	<i>Salade verte.</i> <i>Green salad.</i>	
<u><i>Potage:</i></u>	<i>6,50€</i>	
	<i>Crème de légumes du moment</i> <i>Chef soup's of the moment</i>	

Le Sucré Salé

Nos tartes salées/ Our savoury tarts

Toutes nos tartes sont servies avec salade, tomates et oignons/

All our tarts are served with salad, tomatoes and onions.

<u>Quiche lorraine :</u>	9,90€
<i>Pâte brisée, jambon, lardons, emmental.</i>	
<i>Short pastry, ham, diced bacon, emmenthal.</i>	
<u>Saumon:</u>	10,90€
<i>Pâte brisée, saumon, épinards, bûche de chèvre, emmental.</i>	
<i>Short pastry, smoked salmon, spinach, goat cheese, emmenthal.</i>	
<u>Tart'y'flette:</u>	10,90€
<i>Pâte brisée, pommes de terre, lardons, Reblochon.</i>	
<i>Short pastry, potatoes, diced bacon, Reblochon.</i>	
<u>Quiche s'y frotte s'y pique:</u>	10,90€
<i>Pâte brisée, poivrons, chorizo, emmental, piment (à côté).</i>	
<i>Short pastry, peppers, chorizo, emmenthal, red chili (on a side).</i>	
<u>Mexicaine:</u>	10,90€
<i>Pâte brisée, bœuf, poivrons, maïs, tomates, emmental.</i>	
<i>Short pastry, beef, peppers, sweet corn, tomatoes, emmenthal.</i>	
<u>Italienne:</u>	10,20€
<i>Pâte feuilletée, tomates, mozzarella, jambon cru fumé.</i>	
<i>Puff pastry, tomatoes, mozzarella, smoked ham.</i>	
<u>Poireaux:</u>	9,50€
<i>Pâte brisée, fondue de poireaux, emmental.</i>	
<i>Short pastry, leek fondue, emmenthal.</i>	
<u>L'Antillaise:</u>	10,90€
<i>Pâte brisée, poulet, ananas, curry, emmental.</i>	
<i>Short pastry, chicken, pineapple, curry, emmenthal.</i>	
<u>Provençale:</u>	9,50€
<i>Pâte brisée, tomates, poivrons, romarin, emmental.</i>	
<i>Short pastry, tomatoes, peppers, rosemary, emmenthal.</i>	
<u>Vegan:</u>	10,20€
<i>Pâte brisée vegan sans gluten, épinard, maïs, poivrons, appareil vegan.</i>	
<i>Vegan short pastry free gluten, spinach, sweetcorn, peppers, vegan filling.</i>	
<u>Tarte du moment:</u>	10,20€
<i>Tarte salée selon arrivage ou saison.</i>	
<i>Savoury tart vary depending of the arrival and the season.</i>	

Le Sucré Salé

Nos plats/ Our dishes

Tartiflette: *19,50€*

*La vraie tartiflette savoyarde accompagnée de charcuterie et salade.
Real local tartiflette served with delicatessen and salad.*

Reblochonnette: *21,50€*

*Reblochon gratiné accompagné de charcuterie, pommes de terre et salade.
Grilled reblochon cheese served with delicatessen, potatoes and salad.*

Croziflette: *19,50€*

*Véritable croziflette savoyarde accompagnée de charcuterie et salade.
Real local croziflette served with delicatessen and salad.*

Lasagnes: *15€*

*Lasagnes au bœuf, salade.
Beef lasagne, salad.*

Assiette savoyarde : *15€*

*Assortiment de charcuteries et fromages de Savoie.
Delicatessen and cheese of Savoie assortment.*

Farcement: *17€*

Pommes de terre râpées, lard, raisins secs, accompagné de salade et charcuterie.

Grated potatoes, bacon, raisins served with salad and delicatessen.

Carpaccio de bœuf (~160gr): *18€*

*Tranches de bœuf cru, parmesan, pignons de pins, pommes de terre.
Raw beef, parmesan, pine nuts, potatoes.*

Le Sucré Salé

Nos desserts/ Our dessert

Gâteau au chocolat/ Chocolat cake 5€

Crumble rhubarbe/ rhubarb crumble 7€

Tarte aux myrtilles/ Blueberry tart 7€

Tarte fine aux pommes/ Apple pie 6€

Crêpe servie avec chantilly et boule de glace*/

Pancake served with chantilly and ice cream * 5€

Parfum de la crêpe au choix : sucre, chocolat, marmelade maison, crème de marron, sirop d'érable.

Pancake flavour of your choice : sugar, chocolat, homemade marmelade, chestnut spread, maple syrup.

Tarte du moment/ Pie of the moment 6€

Coupe Savoyarde* : 8€

Sorbet artisanal au Génépy arrosé de sa liqueur de Génépy/ Traditional Génépy sorbet with Génépy liqueur.

Coupe de glace : 1 boule 2,50€

2 boules 4,50€

3 boules 6,00€

Assiette de fromages de Savoie/ Savoie cheese plate 5€

Supplément chantilly ou boule de glace vanille/ Additional chantilly or vanillia ice cream 1€

Le Sucré Salé

Nos Menus

Club enfants :

10 ans max

Quiche lorraine ou provençale ou lasagnes

Glace

Sirop

9,50€

Méphisto :

Potage

Salade repas ou Tarte salée

15,50€

Faust :

Salade entrée ou potage

Tarte salée

Dessert (hors)*

20,50€

Combe de Gers

Salade entrée ou potage

Tartiflette ou Reblochonette ou Croziflette

Dessert

29€

Nos Vins

* En pichet :

	Verre	¼	½	Litre
- <i>Rouge Merlot</i> (pays d'Oc)	3,50€	6,00€	12,00€	18,00€
- <i>Rosé</i> (Valais)	3,50€	6,00€	12,00€	18,00€
- <i>Blanc</i> (Cayolle)	3,50€	6,00€	12,00€	18,00€
- <i>Blanc de Savoie</i> (Chautagne)	3,70€			

* En bouteille :

- Rouge

<i>Mondeuse</i> (vin de Savoie)	75cl	20,00 €
<i>Saint Leger</i> (côtes du Rhône)	50cl	17,00 €
<i>Les clés du château</i> (Languedoc)	75cl	21,00 €
<i>Cote du Ventoux</i> (les Amadoux)	75cl	20,00 €
<i>Terre de Gaulhem</i> (côtes du Rhône)	75cl	21,00 €

- Blanc

<i>Chardonnay</i> (vin de Savoie)	75cl	20,00 €
<i>Chautagne</i> (vin de Savoie)	75cl	20,00 €
<i>Roussette</i> (vin de Savoie)	50cl	15,00 €

- Rosé

<i>Cote de Provence</i> (St Tropez)	75cl	20,00 €
<i>Cote de Provence</i> (St Tropez)	50cl	15,00 €
<i>Chautagne</i> (vin de Savoie)	75cl	20,00 €

Nos Champagnes et pétillants

- *Rémy Massin* (Champagne) bouteille 75cl 45,00 €

- | | | |
|--|------------------------|---------|
| | <i>Coupe 12cl</i> | 7,00€ |
| - <i>Crémant de Savoie</i> | <i>bouteille 75cl</i> | 30,00 € |
| - <i>Cidre</i> (<i>pomme et poire de Savoie</i>) | <i>bouteille 75 cl</i> | 12,00€ |

Nos boissons chaudes

- | | | |
|---|--|--------|
| - <i>Café expresso, décaféiné</i> | | 2,00 € |
| - <i>Petit café crème, noisette</i> | | 2,20 € |
| - <i>Grand café noir</i> | | 4,00 € |
| - <i>Grand café crème</i> | | 4,20 € |
| - <i>Capuccino</i> | | 4,50 € |
| - <i>Chocolat chaud</i> | | 4,00 € |
| - <i>Chocolat viennois</i> | | 4,50 € |
| - <i>Chocolat viennois et chamallow</i> | | 5,00 € |
| - <i>Vin chaud</i> | | 4,00 € |
| - <i>Thés</i> | | 3,00 € |
| - <i>Infusions</i> | | 3,00 € |
| - <i>Irish Coffe</i> | | 7,00 € |
| - <i>Grog</i> | | 7,00€ |

Nos boissons sans alcool

* Sodas :

- | | | |
|--------------------|-------------|--------|
| - <i>Schweppes</i> | <i>25cl</i> | 4,00 € |
| - <i>Ice tea</i> | <i>25cl</i> | 3,50 € |

- Evian	50cl	3,50 €
- Evian	1 L	5,00 €
- San Pellegrino	50cl	4,00 €
- San Pellegrino	1 L	6,00 €
- Perrier	33cl	3,50 €
- Coca Cola	33cl	4,00 €
- Coca Cola zero	33cl	4,00 €
- Fanta	33cl	4,00 €
- Orangina	25cl	4,00 €
- Limonade	20cl	2,50 €
- Diabolo	20cl	3,00 €
-Sprite	33cl	4,00 €

**Jus de fruits: Bouteille de 20cl 4,00€*

*-Orange, Pomme, Abricot, Ananas, Fraïse et
fruits*

**Sirops : 2,00 €*

*- Fraïse, Citron, Menthe, Mure, Framboïse, Pêche,
Grenadïne, Violette, Kïwi, Sapin, Orgeat, Cassis,
Orange, Banane*

Nos Apéritifs

*- Kir 3,50 €
(Cassis, Myrtille, Mûre, Framboïse, Pêche, Sapin (sirop),
Pamplemousse, Châtaignes)*

- Crémant de Savoie (nature ou kir)	5,00 €
- Kir royal	7,50 €
- Martini rouge ou blanc	4,50 €
- Porto rouge	4,50 €
- Ricard/ Pastis 51	3,50 €
- Ouzo	3,00 €

Nos Alcools

- Whisky J.B	6,00 €
- Jack Daniels	7,00 €
- Calvados	7,00 €
- Génépy des Alpes	7,00 €
- Cognac	7,00 €
- Vieille prune (domaine de Souillac)	8,00 €
- Eau de vie Mirabelle	7,00 €
- Eau de vie Poire	7,00 €
- Vodka	7,00 €
- Gin	7,00 €
- Tequila	7,00 €
- Rhum blanc	7,00 €
- Get 27	7,00 €
- Limoncello	5,00€
- La « Grolle » Savoyarde	6,00 €/pers

(café, marc de Savoie, génépy, sucre, citron, orange) 2 personnes minimum.

Nos bières

* Pression :

	12cl	25 cl	50cl
- Pelforth blonde	2,70 €	3,70 €	6,20 €
- Panaché		4,20 €	6,70 €
- Monaco		4,20 €	6,70 €
- Picon bière		4,20 €	6,70 €
- Bière + sirop		4,20 €	6,70 €
<i>Fraise, Citron, Menthe, Mure, Framboise, Pêche, Grenadine, Violette, Kiwi, Sapin, Orgeat, Cassis, Orange, Banane</i>			
- Girafe 2,5 L			29,50€
- Girafe 3,5 L			41,00€

* Bouteille :

- Blanche du Mont Blanc 33cl	6,50 €
- Rousse du Mont Blanc 33cl	6,50€
- Verte (génépy) du Mt Blanc 33cl	6,50€
- Cristal IPA du Mt Blanc 33cl	6,50€
- Heineken 0.0° sans alcool 33cl	4,00€

Happy Hours* :

De 17 h30 à 19h00 (hors samedi)

**Tarif réduit sur toutes les boissons*

A emporter/ To take away

*Toute notre carte est disponible à emporter (sauf la Reblochonnette)
All our menu is available to take away (except the Reblochonnette)*

Pour vos apéritifs, vos repas, votre trajet retour, ... pensez à commander la tarte/quiche entière (6/10 pers) de votre choix au minimum 24h à l'avance.

For your aperitifs, your meals, your return trip, ... remember to order the whole pie / quiche (6/10 people) of your choice at least 24 hours in advance.

Suivez nous sur les réseaux



<https://www.facebook.com/lesucresaleflaine>



<https://twitter.com/lesucresale>



<https://www.instagram.com/lesucresaleflaine>

Visitez notre site :

<http://www.le-sucre-sale.fr>

Prix net, taxes et service inclus.