

TAPAS & DÎNER

18H30 À 21H30



LA GUINGUETTE
DES CASSINES

TABLE _____

COMPOSEZ ET PARTAGEZ VOTRE PLANCHE
AVEC NOS PRODUITS FRAIS, LOCAUX & BONS.

CREATE AND SHARE YOUR BOARD
WITH OUR FRESH, LOCAL & DELICIOUS PRODUCTS.

Charcuterie & Fromages locaux _____ Qte _____ €

TRIO DE CHARCUTERIES, PICKLES _____ x 21
TRIO OF CHARCUTERIE, PICKLES

TRIO DE FROMAGES, CHUTNEY _____ x 19
TRIO OF CHEESES, CHUTNEY

MOELLEUX DU REVARD _____ x 26
EN BOITE CHAUDE AVEC POMMES DE TERRE - 300G
CHEESE HOT BOX WITH POTATOES - 300G

Viande de la région _____ Qte _____ €

CHORIZO AU CIDRE _____ x 14
CHORIZO IN CIDER SAUCE

CUISSE DE VOLAILLE, SAUCE SATÉ _____ x 17
CHICKEN LEG, SATAY SAUCE

POITRINE DE COCHON, GUACAMOLE DE BROCOLIS _____ x 11
PORK BELLY, BROCCOLI GUACAMOLE

Poisson de Savoie _____ Qte _____ €

TRUITE KOMBUJIMÉE, PONZU _____ x 13
KOMBUJI-STYLE TROUT, PONZU SAUCE

ACCRAS DE TRUITE, SAUCE TARTARE _____ x 12
TROUT FRITTERS, TARTAR SAUCE

Légumes _____ Qte _____ €

FALAFELS, LABNEH À L'AIL NOIR _____ x 9
FALAFELS, BLACK GARLIC LABNEH

HOUMOUS D'AMANDE, CHOU-FLEURS RÔTIS _____ x 7
ALMOND HUMMUS, ROASTED CAULIFLOWER

PATATAS BRAVAS _____ x 8
PATATAS BRAVAS

Douceurs _____ Qte _____ €

DESSERT DU JOUR _____ x 8
DESSERT OF THE DAY

GLACE DE CHEZ «GLACE AND COW» - LA BOULE
VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, FLEUR DE LAIT, FRAMBOISE,
FRAISE, CARAMEL BEURRE SALÉ, CITRON _____ x 3,5
*VANILLA, CHOCOLATE, COFFEE, FIOR DI LATTE, RASPBERRY,
STRAWBERRY, SALTED CARAMEL, LEMON*



OUVERT DU MERCREDI AU DIMANCHE MAI, JUIN, SEPTEMBRE
ET TOUS LES JOURS JUILLET, AOÛT (SAUF LES JOURS DE PLUIE...)
*OPEN WEDNESDAY TO SUNDAY IN MAY, JUNE, AND SEPTEMBER
AND EVERY DAY IN JULY AND AUGUST (EXCEPT RAINY DAYS...)*

