

Le coin des gourmands

Desserts glacés maison :

Nougat au chocolat sauce caramel tiède
Palet citron noisette sauce miel tiède
Palet orange sauce caramel chocolat tiède
Iceberg
Galet à l'anis Marie-Brizard
Glaçon à la menthe liqueur Peppermint
Fruits défendus
Baiser d'ange

Fruits caramélisés et Flambés, glace vanille

Pêche au thym-citron
Verger du Paradis
Banane Caraïbe
Myrtilles poêlées
Soupe de griottes

Fruits gratinés chauds (façon crumble)

Fraise
Abricot
Fruits des bois
Pomme

Coupes glacées

La Lierre
Mt Blanc
Mt Charvin

Nos tartes

Tarte à l'envers aux pommes
Tarte Flan aux bananes et noix de coco
Tarte Flan aux griottes et amandes
Tarte Flan aux framboises et chocolat
Tarte mousseline au citron
Tartelette noisette caramel
Tartelette chocolat orange



Belvédère des Pays du Mont Blanc et des
Aravis à 1400 m d'altitude

RESTAURANT LA LIERRE

Spécialités
Goûter gourmand

Ouvert toute l'année
Sur réservation

73400 UGINE
Tel : 04.79.37.37.11

V.18



RESTAURANT LA LIERRE



Emincé de volaille au fromage

Emincé de volaille aux noisettes

Emincé de volaille aux cèpes, à la crème

Fricassée de porc aux cèpes

Fricassée Aigre-doux olives, oignons grelots

Fricassée au Bleu noix, marrons, vin de noix

Fricassée à la bière, cumin

Fricassée aux pommes, pruneaux, marrons

Fricassée aux épices banane, coco et ananas

Fricassée Douce-Amère aux agrumes

Fricassée Aux épices anisées fenouil

Fricassée à la Kriek , griottes

Menu sur commande
à partir de 2 personnes

Petites escalopes de filet de dinde
Aux fruits SECS (abricots pruneaux dattes)

Roulade de veau au reblochon

Noix de veau aux cèpes

Pavé de Charolais aux cèpes à la crème

Magret de canard aux myrtilles (2 personnes)

Nos viandes sont servies

avec :

- Pommes de terre confites aux oignons
- Fides
- Polenta

Et :

- salade verte

Paillasson sur commande (48h)

Laissez vous tenter ! Goûtez notre
spécialité !

Savoyard : pomme de terre, pruneaux, lardons, jambon

William : pomme de terre, poire, raisins secs, diots grillés

Automne : pomme de terre, pomme, marrons,
diots grillés

Abricotine : pomme de terre, abricot, lardons, jambon

Au boudin noir : pomme de terre, pommes

Au boudin blanc : pomme de terre, pommes

Aux andouillettes : pomme de terre confites aux
oignons

Provençal : pomme de terre, oignons, tomate, jambon
bacon olives, herbes de Provence

Rosita : pomme de terre, oignons, tomate, olives, herbes
de Provence, œufs

à la Crème : pomme de terre, oignons, crème
fines herbes, œufs.

Fromage : (reblochon ou raclette ou gorgonzola)
pomme de terre oignons

Bûcheron : polenta, œufs, diots grillés, sauce vin blanc

Fidelio : fides, œufs, bacon, coulis tomate

Chasseur : fides, œufs, foie de volaille aux cèpes

Forestier : fides, œufs, bolets

☞ Chaque paillasson est servi avec une salade verte