

MENU

AMÉDÉE

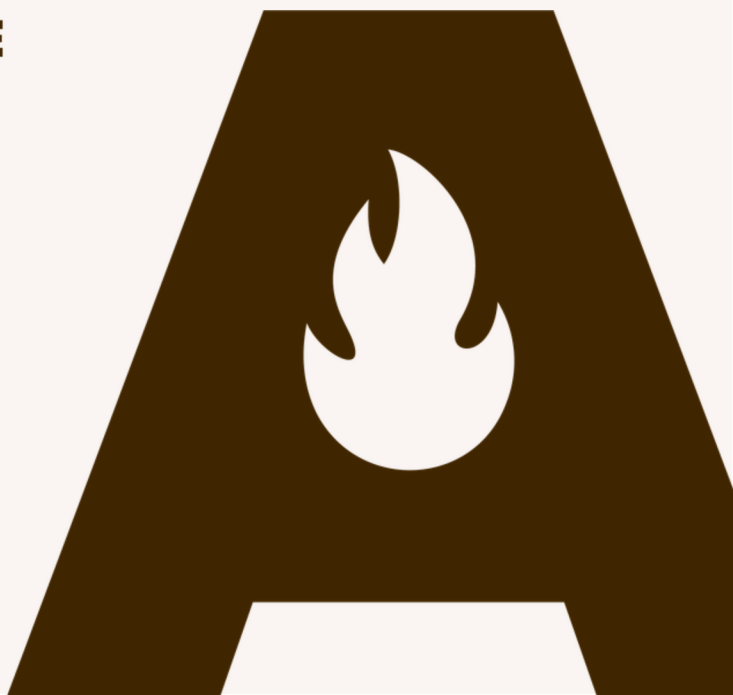
TAVERNE CONVIVIALE

Amédée, c'est un hommage à la Savoie,
à ses saveurs, et à l'art de bien manger, ensemble.



AMÉDÉE
Taverne conviviale

PRIVATISATION



APÉROS

LES PETITES PLANCHES

Charcuterie • Fromage • Mixte

9€

LA GRANDE PLANCHE

Charcuterie et fromages choisis avec soin

18€

ENTRÉES

MELON ET JAMBON CRU

8€

CARPACCIO DE BŒUF

Bœuf fumé, pesto, roquette, parmesan, pickles, tomates, pignon de pin

12€

ESCARGOTS EN PERSILLADE

Cassiolette de 12 escargots

15€

DUO D'OS À MOELLE

Condiments et pain grillé

17€

POULPE GRILLÉ

2 tentacules et sa salade composée

19€

amédée SALADES *amédée*

SALADE AMÉDÉE

Salade, morceaux de poulet, œuf mollet, chèvre pané, tomates cerises, noisettes, pickles

Entrée — 11€

Plat — 18€

SALADE CÉSAR

Salade, tenders de poulet, parmesan, tomates cerises pickles, sauce césar, crouçons

Entrée — 11€

Plat — 18€

BURRATA

Tomates anciennes, pesto, burrata

Entrée — 11€

Plat — 18€

CARPACCIO

Bœuf fumé, pesto, roquette, parmesan, pickles, tomates, pignon de pin, frites, salade

Plat — 25€

TAGLIATA

Filet de bœuf servi bleu, roquette, huile à l'ail confit, pickles, parmesan, pignons de pin et pommes grenailles

Plat — 25€

À PARTAGER

CÔTE DE BŒUF

Poids et race selon arrivage, accompagnement et sauce au choix

7€ / 100g

BAVETTE ABERDEEN - IGP SCOTLAND

Belle pièce de bœuf Angus, tendre et savoureuse, grillée puis découpée
Issue d'élevages écossais en plein air, nourris exclusivement à l'herbe
500g (pour 2 personnes)

54€ / pièce

ACCOMPAGNEMENT ET SAUCE AU CHOIX : ROQUEFORT, POIVRE OU CÈPES

PLANCHE SIGNATURE

pour 3 personnes

100€

COMPOSEZ VOTRE PLANCHE AVEC 4 VIANDES :

4 VIANDES AU CHOIX
(hors côte de bœuf)

ACCOMPAGNEMENTS INCLUS

Frites, pommes de terre grenailles, légumes grillés et salade

NOS SAUCES AU CHOIX

Roquefort, poivre, cèpes

PERSONNE SUPPLÉMENTAIRE

INCLUS 1 VIANDE EN PLUS

+ 25€

V̄IANDES

MAGRET DE CANARD ENTIER

Du sud ouest

28 €

CHUCK FLAP BLACK ANGUS

34 €

TARTARE DE BŒUF FUMÉ

Viande fumée, coupé au couteau, pesto rosso, olives, amandes

24 €

POITRINE DE COCHON

Confite à la chartreuse

24 €

LE TIGRE QUI PLEURE

Filet de bœuf servi bleu et froid, mariné aux saveurs asiatiques et à la coriandre

29 €

PIÈCE DE BŒUF DU BOUCHER

19.90 €

ACCOMPAGNEMENTS

DEUX ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Frites, pommes de terre grenailles, légumes grillés, salade

UNE SAUCE AU CHOIX

Roquefort, poivre ou cèpes



BURGERS

SMASH BURGER

Steak haché grillé aplati, cheddar, oignons caramélisés et mayonnaise

21€

L'AMÉDÉE

Steak haché, crème de tomate confite, oignons caramélisés, cornichons, cheddar et roquette

SIMPLE — 21€

DOUBLE — 25€

VEGE

BURGER VÉGÉTARIEN

Haché 100% végétal, crème de tomate confite, oignons caramélisés, cornichons, cheddar, roquette

22€

TOUS NOS BURGERS SONT SERVIS AVEC **FRITES ET SALADE**

POISSON

FILETS DE DAURADE

Sauce vierge

26€



FORMULE ENFANT

JUSQU'À 12 ANS

12€

TON PLAT AU CHOIX

- **STEAK HACHÉ**
Race charolaise française
- **CHEESEBURGER**
- **NUGGETS**

TON ACCOMPAGNEMENT

- **FRITES**
- **LÉGUMES**

+ UNE BOULE DE GLACE

Avec chantilly et copeaux de chocolat



amée DESSERTS



ASSIETTE DE FROMAGES

Assortiment de fromages locaux de la coopérative de Yenne

9€

COUPE DE SAISON

Fruit de saison, coulis, chantilly, meringue

7€

TARTE TATIN

Avec sa boule de glace vanille

9€

TIRAMISU À LA LOUCHE

9€

MOUSSE AU CHOCOLAT À LA LOUCHE

8.50€

ILE FLOTTANTE À LA LOUCHE

8.50€

CAFÉ GOURMAND

10€

AFFOGATO AL CAFFÈ

Boule de glace vanille de Madagascar noyée dans un espresso minute

5€

Supplément Baileys +3€

COUPE DE GLACE

Parfums au choix : Vanille, Chocolat, Fraise, Framboise, Citron, Pistache, Rhum raisin, Yaourt, Pêche de vigne, Mangue, Cassis, Génépi, Chartreuse, Edelweiss, Limoncello, Menthe-Chocolat, Noix de coco, Café

2 boules — 6€

3 boules — 8€