



AMÉDÉE
1 RUE SOMMEILLER
CHAMBÉRY

BIENVENUE CHEZ AMÉDÉE

rejoignez-nous sur
instagram !



Chez Amédée, l'affinage de nos viandes est
au coeur de notre projet.
Que des fibres et du gras.

Amédée, c'est un hommage aux comtes de
Savoie qui ont fait de la ville de Chambéry
ce qu'elle est.

Préparez-vous à dévorer de la viande cuite
à la braise, de la bonne charcuterie et à faire
glisser tout ça avec des quilles de pinard.

Un seul mot d'ordre :
du vin, des côtelettes et des flammes,
nom de dieu !



ORIGINE DE NOS VIANDES :

BOEUF : FRANCE, IRLANDE, ANGLETERRE, ÉTATS-UNIS, ESPAGNE. | AGNEAU : FRANCE (SISTERON). | PORC : FRANCE.

FORMULES
FORMULES
FORMULES
FORMULES

SUGGESTION DE LA SEMAINE *

*Uniquement les midis du lundi au vendredi

Le plat
15,90€

Le plat et le dessert
19,90€

FORMULE ENFANT*

(Jusqu'à 12 ans)

Steak haché
race charolaise française

OU

Cheeseburger

OU

Nuggets maison
+
Frites ou légumes

Une boule de glace
avec chantilly et copeaux de
chocolat.

12€

*aussi appelé pétrole qui signifie «enfant»
ou «petite chose» en pâtois savoyard.

FORMULE DU JEUDI*

Les apéros d'Amédée



1 bouteille de vin achetée
= 1 planche apéro offerte

*le soir uniquement.



PLANCHE AMÉDÉE

Charcuteries et fromages
choisis avec soin

18€



ENTRÉES



Escargots en persillade Cassiolette de 12 escargots.	15 €
Duo d'os à moelle Gratinés servi avec des pickles.	17 €
Foie gras maison et ses toasts - 50g	17 €
Poulpe grillé	19 €

Salades



SALADE SAVOYARDE

Salade, lardons confits à la chartreuse, oeuf mollet, reblochon pané, tomates cerises, noix, pickles carottes et oignons rouges.

Entrée 11 € - Plat 18 €

SALADE AMÉDÉE

Salade, morceaux de poulet à la braise, oeuf mollet, chèvre pané, tomates cerises, noisettes, pickles carottes et oignons rouges.

Entrée 11 € - Plat 18 €

SALADE PÉRIGOURDINE

Salade, pommes de terre, noix, magret de canard fumé, gésiers, tomates cerises, médaillon de foie gras maison sur toast.

Entrée 12 € - Plat 20 €

BARBAQUES

SAIGNANT
OU RIEN



Magret de canard entier - 300 à 350g.	28 €
Chuck Flap angus - 230g. COUP DE CŒUR	34 €
Tartare de boeuf savoyard* -180g. Viande coupée au couteau, pesto rosso, olives, amandes, parmesan, faux filet séché.	24 €
Le tigre qui pleure - 180g. Filet de boeuf mariné aux saveurs asiatiques et à la coriandre.	29 €
Ribs de porc - environ 450g.	26 €
Poitrine de cochon Confite à la Chartreuse.	24 €
Pièce de boeuf du boucher* - 250g.	19,90 €
Tournedos façon Rossini Filet de boeuf et son foie gras maison poêlé.	34 €

*uniquement servi avec frites et salades



ACCOMPAGNEMENTS BARBAQUES ET À PARTAGER

TOUTES NOS VIANDES SONT SERVIES AVEC DEUX ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Frites, gratin, légumes grillés ou salade



UNE SAUCE

Roquefort, poivre, cèpes ou échalotes



À partager



Côte de boeuf	Poids et race selon arrivage Accompagnement et sauce au choix	9 € / 100g
Bavette Arbedeen Angus 500 g (pour 2 personnes)	Belle pièce de bœuf Angus, tendre et savoureuse, grillée puis découpée. Issue d'élevages écossais en plein air, nourris exclusivement à l'herbe. Accompagnement et sauce au choix	54 € / pièce
Planche Signature partager (Pour 3 personnes)	Composez votre planche avec 4 viandes : - 1 pièce premium au choix : Chuck Flap Angus ou Tournedos façon Rossini - 3 autres viandes parmi notre sélection (hors côte de bœuf) Inclus : Les accompagnements + toutes nos sauces maison <i>Personne supplémentaire : +25 € (inclut 1 viande en plus)</i>	100 €

BURGERS



BURGER SAVOYARD

Steak, bacon, reblochon, oignons caramélisés, cornichons

23 €

SMASH BURGER

Steak haché grillé aplati, cheddar, oignons caramélisés

21 €

BURGER AMÉDÉE

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

Simple - 21 €

Double - 25 €

BURGER GOURMET

Dry aged - Steak haché de race Gallice Pujole (200g) maturé 1 mois, cheddar, roquette, oignons caramélisés, sauce au poivre grillé

25 €

VÉGÉ **BURGER VÉGÉTARIEN**

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

22 €

**NOS BURGERS
SONT SERVIS**
avec frites et salade.

poissons

cuisinés à la braise

FILETS DE DAURADE

Sauce vierge

26 €

PAVÉ DE SAUMON

Fumé au chêne et grillé

27 €



**NOS POISSONS
SONT SERVIS
AVEC DEUX
ACCOMPAGNEMENTS
AU CHOIX**

Frites, gratin,
légumes grillés ou
salade

Le coin SAVOYARD

TARTIFLETTE À LA BRAISE

19,50 €

FONDUE SAVOYARDE

24 €/pers (2pers.min)

BOÎTE CHAUDE DU REVARDE

27 €

encore meilleur avec un supplément !

Pommes de terre
grenaille,
charcuterie et
salade

CHARCUTERIE +5€

CÈPES +4€

MORILLES +7€



ASSIETTE DE FROMAGES

Assortiments de fromages.

9 €

desserts



Profiteroles

3 choux, chocolat et chantilly

9,50 €

Crème brûlée

8 €

Tiramisu à la louche

9 €

Tarte tatin

Avec sa boule de glace vanille

9 €

Mousse au chocolat à la louche

8,50 €

Ile flottante

8,50 €

Café gourmand

11 €

Coupe de glace

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

2 boules - 6 €

3 boules - 8 €