

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



APÉRO

LA PLANCHE AMÉDÉE

Charcuterie et fromages choisis avec soin

Petite — 10€
Grande — 19€

TENTACULES DE POULPE

Avec sa sauce cocktail

13€

ESCARGOTS EN PERSILLADE

Cassiolette de 12 escargots

15€

DUO D'OS À MOELLE

Condiments et pain grillé

17€

amédée SALADES

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, sauce césar, croûtons, pickles

Entrée — **11€**

Plat — **18€**

SALADE SAVOYARDE

Salade, lard fumé, œuf mollet, reblochon pané, tomates cerises, noix, pickles

Entrée — **11€**

Plat — **18€**

À PARTAGER

CÔTE DE BŒUF

Poids et race selon arrivage

VOIR ARDOISE

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

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Frites, pommes de terre grenailles,
légumes grillés et salade

&

SAUCES AU CHOIX

Roquefort, poivre ou cèpes

PERSONNALISE-MOI !

PLANCHE SIGNATURE

POUR 3 PERSONNES

100€

COMPOSEZ VOTRE PLANCHE AVEC 4 VIANDES :

4 VIANDES AU CHOIX

(4 différentes et 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€

VĪANDES

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 €

RIBS BBQ

Cuisson basse température avec sa sauce BBQ maison

25 €

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



COÏN SAVOYARD

TARTIFLETTE

Avec sa petite salade
19,90€

**UN PETIT
SUPPLÉMENT
CHARCUTERIE ?**

6€

**AVEC DES
FROMAGES 100%
SAVOYARDS**



FONDUE SAVOYARDE

24€/pers
(minimum 2)

RACLETTE DE SAVOIE IGP

Servie avec des pommes de terre,
salade et charcuterie

27,90€/pers
(minimum 2)

amédée BURGERS

SMASH BURGER

Steak haché grillé aplati, cheddar, oignons caramélisés et sauce cocktail

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

POISSONS

FILETS DE DAURADE

Sauce vierge

26€

POULPE SNACKÉ À LA PERSILLADE

Sauce vierge

29€

ACCOMPAGNEMENTS

DEUX ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Frites, pommes de terre grenailles, légumes grillés, salade

AMÉDÉE
Pâtisseries charolaises

FORMULE ENFANT

JUSQU'À 12 ANS

12€

TON PLAT AU CHOIX

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

TON ACCOMPAGNEMENT

- **FRITES**
- **LÉGUMES**

DESSERT : UNE BOULE DE GLACE

Avec chantilly et copeaux de chocolat



amée DESSERTS



DESSERTS À LA LOUCHE

RIZ AU LAIT

8,50€

MOUSSE AU CHOCOLAT

8.50€

ILE FLOTTANTE

8.50€

TIRAMISU

9€

PLATEAU DE FROMAGES

Assortiment de fromages locaux de la coopérative de Yenne

12€

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€