

CARTE

LE RICOCHET

LE RICOCHET

RESTAURANT / BAR / LAC D'ANNECY



**MAÎTRE
RESTAURATEUR**

Nos viandes et nos
poissons sont d'origines
européennes

Les plats végétariens
sont identifiés à l'aide du
symbole suivant



Prix net en euro

Nos viandes et nos poissons sont d'origines européennes

L'ŒUF PARFAIT

14



Mousse de panais, citron noir, éclats de noisettes

Mâcon-Villages, Domaine du Petit Romain - 14cl

8

NOIX DE SAINT JACQUES



17

En carpaccio, infusé à la betterave, crémeux de daikon,
sel de chicharron de cochon

9



Roussette de Savoie, Domaine Lupin - 14cl

SAUMON GRAVLAX

16



Fumé maison, laqué à chaud au sirop d'érable, crème fraîche

Sancerre, La Gémère - 14cl

10

TARTE FINE VÉGÉTALE



13



Feuilletage croustillant, texture de courge et champignons

Mondeuse, Les Taillis, Domaine St-Germain - 14 cl

9

TERRINE MAISON

15



Volaille, veau, pistaches, salade verte

Minuty, Prestige, Côtes de Provence - 14cl

10

ENTRÉES

Prix net en euro

Nos viandes et nos poissons sont d'origines européennes

SURF'N'TURF DU RICOCHET

32

Picanha de boeuf Angus, gambas black tiger snackée,
jus de viande au poivre de timut, compotée de poireau aux algues



Minuty, Prestige, Côtes de Provence - 14cl

10

BURGER DE BŒUF

22

Confit d'oignon, mayonnaise au jus de viande, fromage à raclette,
laitue, tomate, servi avec frites maison ou frites de patate douce



Hautes Côtes de Beaunes, Floriand Regnard - 14cl

12

RISOTTO DE CROZETS

27

Brisure de truffe, champignons, crémeux de tomme et mascarpone



Roussette de Savoie, Domaine Lupin - 14cl

9

OMBLE CHEVALIER

29

Texture de betteraves, gel rhubarbe au combawa



Minuty, Prestige, Côtes de Provence - 14cl

10

LA LOTTE

32

En médaillon, en robe de Jambon de Savoie, courge rôtie et épinards



Mâcon-Villages, Domaine du Petit Romain - 14cl

8

COMME UNE TARTIFLETTE

22

Notre jeu de textures et de saveurs



Roussette de Savoie, Domaine Lupin - 14cl

9

QUASI DE VEAU FRANÇAIS

30

Cuisson basse température, purée de pommes de terre, jus de
viande à l'ail et beurre noisette



Chinon, Domaine Laurent Gouron

8

PLATS

Prix net en euro

Nos viandes et nos poissons sont d'origines européennes



**MAISON
MILLERET**

Boucherie fondée en 1971

SÉLECTION DE VIANDE MATURÉES PAR STÉPHANE DE **LA BOUCHERIE DES HALLES**

ISSUES DE NOTRE CAVE DE MATURATION

Choisissez vos viandes maturées selon vos envies, affichées sur l'ardoise que nous tenons à votre disposition.

*Les viandes sont pesées par notre Chef, le poids est indiqué cru

DEUX GARNITURES AU CHOIX COMPRISES

Légumes racines rôtis / Matouille en tomette /
Salade mesclun / Purée de pomme de terre aux champignons

Garniture supplémentaire 5

DEUX SAUCES AU CHOIX COMPRISES

Béarnaise au génépi / Chimichurri / Barbecue myrtille

Sauce supplémentaire 3

VIANDES MATURÉES

Prix net en euro

Nos viandes et nos poissons sont d'origines européennes

COQUELET EN CRAPAUDINE

35



Laqué sauce BBQ

Minuty, Prestige, Côtes de Provence - 75cl



45

ENTRECÔTE MATURÉE (VOIR ARDOISE)

PRIX/100gr



Saint Joseph, Pierres d'Iserand,
Domaine J.F. Jacouton - 75cl



64

LE MIJOTÉ DU MOMENT

42



La marmite de nos marmitons... selon l'inspiration du chef
Demandez conseil lors de votre commande



DEUX GARNITURES AU CHOIX COMPRISES

Légumes racines rôtis / Matouille en tomette /
Salade mesclun / Purée de pomme de terre aux champignons

Garniture supplémentaire

5

DEUX SAUCES AU CHOIX COMPRISES

Béarnaise au génépi / Chimichurri / Barbecue myrtille

Sauce supplémentaire

3

DESSERT À PARTAGER

MOUSSE AU CHOCOLAT

16.5

Biscuit de Savoie



ÎLE FLOTTANTE

16.5

Praline rose et sauce caramel



À PARTAGER... OU PAS !

Prix net en euro

ASSIETTE DE 3 FROMAGES

12.5

Fromages sélectionnés par Alain Michel



Pol Roger, Brut - 14cl

16

DÉCLINAISON DE PISTACHE

13

Croustillant pistache, choux pistache, pistache sablée sucrée-salée et glace pistache

SURPRENANT PAMPLEMOUSSE

12.5

Confit pamplemousse amer, mousse au yaourt, crumble pamplemousse et gel de gin pamplemousse

CHEESECAKE EXOTIQUE

11

Sablé coco, confit fruits de la passion, gelée exotique, espuma coco

OPÉRA DU RICOCHET

12

Biscuit amande, confit kalamansi, ganache chocolat et glace au café blanc

DÉCOUVERTE DU TABAC SERVI AU DÎNER

14.5

Feuille de tabac caramélisée, mousse au chocolat fumé, carpaccio de poire, sablé cacao-



Accordez ce dessert avec la création de notre chef barman - 10cl 6

ASSIETTE DE GLACES ET SORBETS

10.5

3 parfums du moment au choix

MERCI DE COMMANDER VOTRE DESSERT EN DÉBUT DE REPAS

FROMAGES & DESSERTS

Prix net en euro

Nos viandes et nos poissons sont d'origines européennes

MENU DE LA SEMAINE

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

2 PLATS **28**

3 PLATS **32**

LES SOIRS, WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

2 PLATS **32**

3 PLATS **36**

MENU «ENTRE PARTAGE & CONVIVIALITÉ» **49 ***

Servi pour minimum 2 personnes

DÉCOUVERTE D'ENTRÉES

Noix de Saint Jacques, Saumon gravlax, Terrine maison

LE MIJOTÉ DU RICOCHET

La marmite de nos marmitons...
...suivant l'inspiration du chef

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT

OU

ÎLE FLOTTANTE

*Prix par personne

Prix net en euro

Nos viandes et nos poissons sont d'origines européennes

MENU « LES CROETS »

16

Jusqu'à 12 ans

AU CHOIX

SUPRÊME DE VOLAILLE

STEAK HACHÉ

PAVÉ DE SAUMON

Une garniture au choix : Risotto de coquille, frites maison, légumes

MOUSSE AU CHOCOLAT

ÎLE FLOTTANTE

GLACE AUX CHOIX

BOISSON



Fuze tea - Sirop - Soda

MENU ENFANT


Prix net en euro

L'abus d'alcool est dangereux à consommer avec modération.

Rouge

GRAVES	14 cl	7
Château De Rieufret		
CHINON	14 cl	8
Domaine Laurent Gouron		
MONDEUSE	14 cl	9
Les Taillis, Domaine St-Germain	 	
MINUTY	14 cl	10
Prestige, Côtes de Provence		
HAUTES-CÔTES DE BEAUNE	14 cl	12
Domaine Florian Regnard		

Blanc

IGP CÔTES DE GASCOGNE	14 cl	7
Moelleux, Domaine Arton		
MÂCON-VILLAGES	14 cl	8
Domaine du Petit Romain		
ROUSETTE DE SAVOIE	 14 cl	9
FRANGY, Domaine lupin		
MINUTY	14 cl	10
Prestige, Côtes de Provence		
SANCERRE	14 cl	10
Domaine de la Gemière		

Rosé

LA BÉLIÈRE	14 cl	6
Pays d'Oc		
MINUTY	14 cl	10
Prestige, Côtes de Provence		

Prix net en euro

L'abus d'alcool est dangereux à consommer avec modération.

POL ROGER	75 cl	84
Brut	VERRE - 14 cl	16

LALLIER	75 cl	96
Rosé	VERRE - 14 cl	18

POL ROGER	75 cl	179
Rosé		

POL ROGER	75 cl	169
Blanc de blanc		

POL ROGER	75 cl	95
Rich, Demi-Sec		

RUINART	75 cl	110
Brut		

RUINART	75 cl	150
Rosé		

DOM PÉRIGNON	75 cl	320
--------------	-------	------------

VEUVE-CLICQUOT PONSARDIN	75 cl	350
La Grand Dame 2012		

CHAMPAGNE

Prix net en euro

L'abus d'alcool est dangereux à consommer avec modération.

BIÈRES PRESSION

#Brasserie du Mont-Blanc

DEMI

PINTE

#ROUSSE	6	12
#CRISTAL - IPA	6	12
HEINEKEN - Blonde	5	10
EDELWEISS - Blanche	5	10
MONACO / PICON-BIÈRE	5	10

BIÈRES BOUTEILLES

#Brasserie du Mont-Blanc

LA BLONDE - 33cl	8
- Blonde	
LA ROUSSE - 33cl	8
- Rousse	
LA BLANCHE - 33cl	8
- Blanche	
LA VIOLETTE - 33cl	8
- Fruits rouges et violette	

COCKTAILS

SANGRIA MAISON - 12cl	10
CHANDON SPRITZ - 14cl	10
- Vin effervescent et oranges	
MOËT ICE IMPÉRIAL - 10cl	14
- Blanc ou Rosé (servi en piscine)	

MOCKTAILS - SANS ALCOOL

VIRGIN COLADA - 10cl	12
----------------------	----

DRINK'S

Prix net en euro

SODAS & EAUX

COCA-COLA 33cl	5
COCA-COLA ZERO 33cl	5
FUZE TEA PÊCHE 33cl	5
ORANGINA 33cl	5
SCHWEPPES AGRUMES 25cl	5
SPRITE 33cl	5
BADOIT ROUGE 33cl	5
SÉLECTION DE JUS DE FRUITS « SPUR » 25cl	6
Fruits pressés - Orange, Orange-Banane, Orange-Fraise, Orange-Carotte, Orange-Kiwi-Epinard	

EAUX FILTRÉES PÉTILLANTE OU PLATE AQUACHIARA EN ILLIMITÉ 1 / PERS

EVIAN 75cl	5
BADOIT VERTE 75cl	5
SÉLECTION SIROPS MONIN 25cl	3

Fraise, framboise, citron, grenadine, menthe, pêche,
orgeat, vanille

CAFE

EXPRESSO/RISTRETTO	3.5
DOUBLE EXPRESSO	4
CAPPUCCINO	4.5
CAFÉ CRÈME/LATTE	4.5
LATTE MACCHIATO	4.5
CHOCOLAT CHAUD	5

THÉ & INFUSION 6

Demandez à nos équipes notre sélection de thés et infusions
« Georges Cannon, Paris »