

BOISSONS CHAUDES / (Hot drinks)

▪ Espresso/décaféiné	2,50 €	▪ Coffret thés	3,50 €
▪ Allongé	2,70 €	▪ Coffret infusions	3,50 €
▪ Double espresso	4,70 €	▪ Chocolat chaud au lait entier	3,80 €
▪ Cappuccino	3,80 €		

BOISSONS FRAICHES / (Cold drinks)

▪ Evian	(33cl) 3,10€	(1L) 5,80 €
▪ Badoit rouge	(33cl) 3,10€	
▪ Badoit verte	(33cl) 3,10€	(1L) 5,80 €
▪ Coca-Cola, Coca Zéro (33 cl)		3,20 €
▪ Schweppes agrumes/tonic, Orangina (25 cl)		3,20 €
▪ Limonade bio B. Savoyarde (33 cl)		3,20 €
▪ Sirop à l'eau		2 €
▪ Diabolo		2,50 €
▪ Thé glacé B. Savoyarde (33 cl)		3,20 €
▪ Jus de fruits «Arbre à Jus», pomme, tomate, abricot, orange, pêche de vigne (25 cl)		3,60 €
▪ San Bitter (10 cl)		3 €

Bières

▪ Pression 1664 (25 cl)	3,40 €
▪ Pinte 1664 (50 cl)	6,50 €
▪ Pression Grimbergen (25 cl)	3,90 €
▪ Pinte Grimbergen (50 cl)	7,50 €
▪ Picon bière (25 cl)	4,40 €
▪ Monaco (25 cl)	4,20 €
▪ Panaché (25 cl)	3,20 €

Bouteille

▪ Bière du Mont Blanc blanche, verte (33 cl)	4,80 €
▪ Bière sans alcool (25 cl)	3,40 €
▪ Supplément sirop	1 €

APÉRITIFS

▪ Apéritif maison : Crémant de Savoie et double crème de cassis (12 cl)	8 €	▪ Spritz (20 cl)	8 €
▪ Crémant de Savoie (12 cl)	6 €	▪ Martini rouge/blanc, Ricard, Pastis, Porto rouge/blanc, Suze, Campari (4 cl)	4 €
▪ Kir de Bourgogne (12 cl)	6 €	▪ Americano (12 cl)	8 €
▪ Kir Royal (12 cl)	14 €	▪ Rhum, Vodka, Gin (4 cl)	6 €
▪ Coupe de champagne «Louis Roederer» (12 cl)	12 €	▪ Whisky Ballantine's (4 cl)	7 €
▪ Vin au verre (12 cl)	voir la carte des vins	▪ Whisky Lagavulin (4 cl)	12 €

DIGESTIFS

▪ Poire, prune, framboise, génépi, chartreuse verte/jaune (4 cl)	8 €	▪ Amaretto, Limoncello, Get 27, Baileys, liqueur de melon (4 cl)	7 €
▪ Irish Coffee (18 cl)	9 €	▪ Armagnac «Laballe» Hors d'âge, Cognac XO «Fanny Fougerat» (4 cl)	14 €
▪ Calvados 10 ans «Père Jules» (4 cl)	14 €	▪ Rhum Don Papa	10 €



M

Marc Serres

Évian-les-Bains

www.muratore-restaurant-evian.com

M

A LES ENTRÉES / STARTERS 12€

- Velouté mousseux d'artichaut, royal de foie gras, feuilles de céleri en tempura.
Hot cream of artichoke, royal foie gras, celery leaves in tempura batter.
- Boudin noir du pays basque en tranche épaisse grillée, rissole de fruits d'automne.
Black pudding thickly sliced, grilled, rissole of autumn fruits.
- Duo de foie gras : l'un froid à la fève de tonka, l'autre poêlé, chutney de quetsches, brioche toastée. (supplément 6 €)
Duo of foie gras : one slow-cooked with tonka beans and served cold, the other pan-fried, served with damson chutney and toasted brioche. (€6 supplement)
- Croustillant d'Abondance fermier, mélange de jeunes pousses, pickles de racines.
Crispy roll of Abondance, salad and roots pickles.
- Six escargots du domaine des Orchis, gratinés au four, façon Robert Blanc.
Six snails oven-baked in garlic and tomato butter.
- Ravioles du Dauphiné, beurre mousseux au goût de truffe, noix et ciboulette.
Dauphiné ravioles, truffle butter sauce, walnuts and chives.
- Mélange de salades et légumes croquants de saison.
Mixed salad with crunchy marinated vegetables.

B LES PLATS / MAIN COURSES 23€

- Truite de pays rôtie, fine mousseline de brochet soufflée, écume du lac au Savagnin.
Local roast trout, puffed pike cake, Savagnin wine sauce.
- Paleron de veau braisé/confit à l'orange « basse température », polenta crémeuse.
Orange confit of veal chuck, Milanese style, creamy polenta.
- Bavette de « black angus » en croûte de poivre grillée à la plancha, mousseline de Charlotte, poudre de cèpes.
Black Angus steak grilled in a pepper crust, potato mousseline with a hint of cep.
- Tartare de bœuf Charolais au couteau, wasabi, mesclun, frites ou toasts et beurre.
Charolais beef tartare, wasabi, mixed salad, French fries or toast and butter.
- Véritable andouillette de veau « Bobosse » grillée, sauce moutarde, frites.
"Bobosse" grilled veal tripe sausage, mustard sauce, French fries.
- Grande assiette de ravioles du Dauphiné, beurre mousseux au goût de truffe, noix et ciboulette.
Large plate of Dauphiné ravioles, truffle butter sauce, walnuts and chives.

C DESSERTS OU FROMAGES / CHEESE OR DESSERT 9€

- Assiette de fromages des pays de Savoie, mesclun à l'huile de noix.
Savoie cheese platter, seasoned salad.
- Fromage blanc, crème double, compotée de myrtilles sauvages ou sucre ou miel.
Fromage frais, cream with blueberry marmalade or sugar or honey.
- Un dessert au choix parmi les pâtisseries maison de « Loïc Laude ».
A choice of home-made desserts by "Loïc Laude".
- Glaces et sorbets des Alpes (3 parfums au choix).
Ice creams and sorbets from the Alps (a choice 3 flavours).

Menu carte Belle époque

ABC = 37 €

AB = 33 €

BC = 29 €

AC = 20 €

Plat du jour

(hors week-end et jours fériés)
(excluding weekends and holidays)

Les suggestions du moment

Consultez notre ardoise

Take a look at the blackboard

Menu enfant Kids menu

15 €

Plat B & Dessert C

Main course B & dessert C
(jusqu'à 10 ans, up to 10 years)

«Menus hors boissons»
Set-price menus excluding drinks

Service de 12h00 à 14H et de 19h à 21h30 - Fermeture hebdomadaire : Dimanche soir et lundi
Open every day for lunch and dinner except Sunday evening and Monday. From 12 pm to 2 pm and from 7 pm to 9H30 pm
Prix nets en Euro, taxes et service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

M

LES PLATS HORS MENU DU MURATORE Main dishes outside set-price menu

- Filets de perche meunière, légumes, frites & salade. 28 €
Sauce au choix : émulsion citronnée, sauce tartare ou sauce crémeuse parfumée à la truffe.
Grilled perch fillets, vegetables, French fries & salad.
Choice of sauce : lemon emulsion, tartar sauce or creamy truffle sauce.
- Assiette de frites ou Mélange de salades. 5 €
French fries or Mixed salad.

Tous nos plats sont faits maison et accompagnés de légumes de saison.
All our dishes are home-made and served with seasonal vegetables.

SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES Cheese specialities

- Berthoud Chablaisien : 200gr de fromage d'abondance gratiné au madère, rattes, charcuterie de Savoie et salade verte. 24 €
Berthoud Chablaisien: cheese baked in oven with Madeira, Ratte potatoes, cold cuts from Savoie and green salad.

Menu des Alpes 32 €

Velouté mousseux d'artichaut, royal de foie gras, feuilles de céleri en tempura.
Hot cream of artichoke, royal foie gras, celery leaves in tempura batter.

ou / or

Croustillant d'Abondance fermier, mélange de jeunes pousses, pickles de racines.
Crispy roll of Abondance, salad and roots pickles.

Truite de pays rôtie, fine mousseline de brochet soufflée, écume du lac au Savagnin.
Local roast trout, puffed pike cake, Savagnin wine sauce.

ou / or

Paleron de veau braisé/confit à l'orange « basse température », polenta crémeuse.
Orange confit of veal chuck, Milanese style, creamy polenta.

Un dessert au choix parmi les pâtisseries maison de « Loïc Laude ».
Home made desserts by « Loïc Laude ».

ou / or

Assiette de fromages des pays de Savoie ou
Fromage blanc, crème double, compotée de myrtilles sauvages.
Savoie cheese platter or Fromage frais, cream with blueberry marmalade.

«Menus hors boissons»
Set-price menus excluding drinks

Consultez nos
suggestions du jour
et notre sélection de
vins au verre

Ask for our
suggestions of the day
and our selection of wines
by the glass

Service de 12h00 à 14H et de 19h à 21h30 - Fermeture hebdomadaire : Dimanche soir et lundi
Open every day for lunch and dinner except Sunday evening and Monday. From 12 pm to 2 pm and from 7 pm to 9H30 pm
Prix nets en Euro, taxes et service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé