

LA FORMULE DU MIDI

formule du jour, servie uniquement le midi, hors WE et jours fériés

1 plat	11,50 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	14,50 €
Entrée + Plat + Dessert	17,50 €

MENU À 29,50 €

Assiette de Charcuterie

assortiment de charcuterie, viande séchée, speck italien

OU Salade de Chèvre

croustillant de chèvre au miel, pignons de pin, cerneaux de noix

Poisson du moment

OU Onglet de Bœuf Black Angus à l'échalote

Dessert ou Sorbet au choix

MENU À 39,50 €

Salade Gourmande

Foie Gras, Magret fumé, tranche de pommes, huile de Truffe

OU Œuf poché

Filets de Perches Meunière

OU Filet de Bœuf au poivre vert

Dessert ou Sorbet au choix

MENU ENFANT (-12 ANS) À 10,50 €

Jambon blanc / Frites

OU Steak frais 120 g / Frites

OU Filets de Perches Meunière / Frites

Fromage blanc au sucre

ou Glace 2 boules

LES GLACES ET SORBETS

Toutes nos glaces et sorbets sont des Glaces des Alpes

Maitre Artisan Glacier (Fabriqué en France)

Glace 2 boules.....	5,00 €	Glace 3 boules.....	7,50 €
Supplément crème.....		1,00 €	

PARFUMS Vanille, chocolat, café, citron jaune, poire william, nougat, menthe/chocolat, noix de coco, fraise, framboise, pistache, rhum/raisins, mangue, caramel beurre salé, cassis, melon

Café Liégeois Glace café, extrait de café, crème.....	6,90 €
Chocolat Liégeois Glace chocolat, chocolat chaud, crème	6,90 €
Dame Blanche Glace vanille, chocolat chaud, crème	6,90 €
Iceberg Glace menthe-chocolat, chocolat chaud, crème	6,90 €
Mont Blanc Glace vanille, crème de Marron, crème	7,20 €
Le Lingot du Naviot.....	7,60 €
Glace vanille, meringue suisse, chocolat chaud	
Banana Split.....	8,40 €
Glace vanille, chocolat, fraise, banane, chocolat chaud, crème	
Coupe Dijonnaise Sorbet cassis, crème cassis, crème.....	7,90 €
Colonel Glace citron, vodka.....	7,90 €
Willamine Glace poire, eau-de-vie de poire	7,90 €
Get 27 Glace menthe, chocolat, Get 27	7,90 €

DESSERTS

Tous nos desserts sont faits "maison"

Tarte du Jour.....	5,90 €
Tiramisu au café	6,50 €
Baba au Rhum.....	6,50 €
Crème brûlée à la vanille des îles.....	6,90 €
Moelleux au chocolat.....	6,90 €
Café gourmand	8,50 €
Thé gourmand	8,50 €
Supplément crème.....	1,00 €

FROMAGES

Assiette de fromages Chèvre, Reblochon, Comté	6,80 €
Fromage blanc battu	
nature ou sucré.....	5,00 €
banane et miel.....	6,00 €



RESTAURANT

12, quai de Rives
74200 THONON LES BAINS
04 50 70 22 74

LES ENTRÉES

Potage du jour	7,50 €
L'Os à moelle	11,00 €
Sel de Guérande + toasts	
Cœuf meurette	11,00 €
Sauce au vin rouge, oignons grelots, lardons, champignons	
Assiette de charcuterie	11,50 €
Assortiment de charcuterie, viande séchée, speck italien, saucisson sec...	
Carpaccio de St-Jacques aux noisettes et sa vinaigrette tiède	14,00 €
Escalope de Foie Gras poêlée aux figues	17,50 €
Terrine de Foie Gras et son chutney	18,00 €

LES SALADES

	Entrée	Plat
Salade de Chèvre	6,50 €	14,00 €
Salade, croustillant de chèvre au miel et pignons de pin, cerneaux de noix, julienne de légumes		
Salade Bornandine	17,00 €	
Salade, Reblochon, gros beignets de pommes de terre, lardons		
Salade Gourmande	8,50 €	17,50 €
Salade, Foie Gras, Magret fumé, tranches de pommes, huile de Truffe		
Salade de St-Jacques	9,00 €	19,00 €
Salade, Gambas aux suprêmes d'agrumes, vinaigrette à la clémentine		

LES VIANDES

Suprême de Poulet poêlé nature	17,50 €
à la crème d'Abondance	18,00 €
au poivre vert	19,50 €
aux Morilles	25,00 €
Rognons de Veau au Madère	18,90 €
Tartare de Bœuf préparé par nos soins	21,00 €
coupé au couteau minute	
Tartare du Naviot	23,00 €
Tomate confite, viande séchée, noisettes, tête de Moine	
Magret Canard aux pommes et au Cidre	23,50 €
Onglet de Bœuf Black Angus à l'échalote	23,50 €
Entrecôte Black Angus 200/250 g	
grillée	25,00 €
au poivre vert	28,00 €
aux Morilles	31,00 €
Filet de Bœuf 200/250 g	
au poivre vert	29,50 €
aux Morilles	33,50 €

Toutes nos viandes de Bœuf sont nées, élevées et abattues en France.
Toutes nos viandes sont garnies de gratin dauphinois, de légumes verts et garniture du jour.

LES HAMBURGERS

Hamburger Végé	17,00 €
Pain bun's du boulanger, chèvre, salade, tomate, oignons, œuf au plat, sauce cocktail	
Hamburger 180 g	17,50 €
Pain bun's du boulanger, steak haché du boucher, salade, cornichons, tomate, sauce mayonnaise, ketchup, oignons, fromage	
Hamburger Savoyard 180 g	18,50 €
Pain bun's du boulanger, steak haché du boucher, salade, cornichons, tomate, reblochon fondu	

Tous nos hamburgers sont servis avec frites.

LES POISSONS

Le poisson du moment	23,00 €
Tartare de Truite	21,50 €
Tartare de Truite Délicatesse	24,50 €
avec carpaccio de St-Jacques	
Poêlée de Gambas, sauce Satay	25,00 €
Filets de Perches Meunière	25,00 €
Filets de Perches, crème à l'Echalote	26,50 €
Noix de St-Jacques jus de poulettes et à l'huile de Truffe	29,90 €

Tous nos poissons sont garnis avec du riz Basmati, des légumes verts et garniture du jour, sauf les Perches Meunière qui sont servies avec frites et salade.



MAXI HIVER

Potage du moment, Foie Gras, poêlée de champignons, beignets de pommes de terre, 3 fromages, mini-desserts	22,00 €
---	---------

LES SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

Beignets de pommes de terre	17,00 €
avec charcuterie et salade verte	
Steak de Fromage	18,00 €
Comté cuit dans une pâte à beignet, ail, charcuterie, salade verte	
Pela Savoyarde (l'ancêtre de la tartiflette)	17,50 €
Salade verte, Reblochon fermier, pommes de terre, oignons, lardons	
Pela avec charcuterie	24,00 €
Salade verte	

FONDUES

Minimum pour 2 personnes

	Prix /pers.
Fondue Savoyarde	17,50 €
aux fromages	
Fondue Savoyarde	24,00 €
aux fromages et charcuterie	

Toutes nos fondues sont servies avec salade verte sur demande du client.

LES PIERRADES

Minimum 2 personnes / Prix par personne
service uniquement dans la salle du 1/2 niveau ou en terrasse

Pierrade tout bœuf	27,00 €
Pierrade 2 viandes Bœuf/Volaille	28,00 €
Pierrade 3 viandes Bœuf/Volaille/Magret	29,00 €

Toutes nos pierrades sont servies avec 3 sauces : Aioli, Cocktail, Barbecue, accompagnées de pommes allumettes et salade.

Toute l'équipe du NAVIOT vous souhaite un bon appétit.

Ouvert toute l'année.

Pour toutes réservations, contacter le 04 50 70 22 74
pour banquets, mariages, séminaires.

Service de midi : 12 h - 14 h / Service du soir : 19 h - 22 h