

Restaurant le temps d' **M**

FAIT MAISON ★ PRODUITS FRAIS ★ CARTE DE SAISON
PRODUITS DES ARTISANS ET PRODUCTEURS LOCAUX



**MAÎTRE
RESTAURATEUR**



LUNDI	12h - 14h	19h - 21h30
MARDI	★	★
MERCREDI	★	★
JEUDI	12h - 14h	19h - 21h30
VENDREDI	12h - 14h	19h - 21h30
SAMEDI	12h - 14h	19h - 21h30
DIMANCHE	★	19h - 21h30

Le Temps d'M, « Tandem », de Mathias et Mathilde
vous propose une cuisine exclusivement

« FAIT MAISON »

à base de produits frais bruts,
transformés sur place par nos soins.

Nous avons à cœur de travailler avec un maximum **d'artisans et de producteurs locaux** et sommes fiers d'avoir sélectionné pour vous **des produits de qualité** :

★ FRUITS & LEGUMES – AGRICULTURE RAISONNEE

- Denis Dutruel, Maraîcher à Publier
- Le Potager du Villard (Michel Saillet), Maraîcher à Derrignier
- La Rochette (pommes de terre), Brecorens

★ VIANDES

- Boucherie Bondaz, Derrignier
Bœuf en élevage local, Volaille label rouge
- Maison Buttay, Thonon-les-Bains
Porc et charcuterie du Chablais
- Ferme familiale, Périgord
Canard : Alimentation uniquement au maïs grain produit sur la ferme (sans OGM !)

★ POISSONS

- Ludovic Moleins, Pêcheur sur le Lac Léman
- Lionel Bouchet, Pêcheur sur le Lac Léman
- Poissonnerie Pertuiset, Thonon-les-Bains

★ FROMAGES

- La Ferme de Trossy, Lyaud
- La Ferme des Moises, Habère-Poche

★ ŒUFS

- Les Fermiers de Marin

Entrées

- ★ **Verrine estivale (v)** 9.50€
Tomate en gelée de basilic, tartare de ratatouille, émulsion de tomme fermière, grissini maison
- ★ **Panna Cotta de Jambon de pays (12 mois)** 10.50€
Crumble de pain, « barbe à papa » de jambon, oignons pickles et confit d'oignons, tuile de pain
- ★ **Petite salade Lac & Mer** 11€
Mesclun de salade, toasts, rillettes de poisson, tapenade d'olives vertes, féra du Lac Léman fumée, légumes de saison, herbes fraîches, vinaigrette à l'huile d'homard
- ★ **Petite salade Dent d'Oche** 11€
Mesclun de salade, jambon de pays de 12 mois, reblochons panés de la ferme de Trossy, pommes de terre confites, éclats de noix, vinaigrette lard - huile de noix
- ★ **Foie Gras - Abricot** 17€
Foie Gras au torchon, déclinaison d'abricot et son chutney, toasts de pain de campagne
- ♥ Accompagnez votre Foie Gras: Loupiac 2011 – Château Dauphiné-Rondillon  12cl 6€

Plats

- ★ **Salade Dent d'Oche** 17€
Mesclun de salade, jambon de pays de 12 mois, reblochons panés de la ferme de Trossy, pommes de terre confites, éclats de noix, vinaigrette lard - huile de noix
- ★ **Salade Lac & Mer** 17€
Mesclun de salade, toasts, rillettes de poisson, tapenade d'olives vertes, féra du Lac Léman fumée, légumes de saison, vinaigrette à l'huile d'homard
- ★ **Fallafel et salade d'accompagnement (v)** 17€
Déclinaison de légumes, pesto de coriandre, purée de tomates grillées, houmous fumé
- ★ **Suprême de Volaille au romarin** 22€
Cuisson basse température, écrasé de pommes de terre fumées, ratatouille fine et sauce au foin
- ★ **Filet de Féra en basse température (selon arrivage)** 24€
Gâteau de polenta au fumet de poisson, légumes de saison et émulsion de citron yuzu



- ★ **Le Tartare Estival (200g)** 24€
Tartare de Bœuf Charolais au couteau, pignons de pin torréfiés et tomates confites, assaisonné de la sauce du Chef, accompagné de son Bœuf grillé-mariné, frites maison et salade verte.
- ★ **Filet de Bœuf (180g)** 28€
Pommes frites fondantes, caviar d'aubergines au barbecue, courgettes et tomates confites, sauce au poivre

Desserts

- ★ Tarte citron en verrine 9€
Crème de citron et ses meringues, sablé Breton à l'estragon
- ★ Parfait glacé 9€
Dôme givré au melon et chocolat blanc de la maison Valrhona et ses framboises fraîches
- ★ Douceur d'été 9€
Fraises, glace basilic du Chef, condiment et tuile d'olives noires, compote tomate-fraise et chantilly maison
- ★ Véritable fondant au chocolat 66% de la maison Valrhona 10€
Sur sa feuillantine, glace à la crème chantilly
- ★ Irish Coffee 8€
- ★ Sélection de fromages 9€
- ★ Café gourmand (thé : supplément 1€) 3 pièces 9€

Menus

Merci de bien vouloir noter que nous ne faisons pas de changements dans les menus.
La composition des plats et les accompagnements sont identiques à ceux proposés à la carte.

★ SUGGESTION DU JOUR

Midi uniquement

Du Mardi au Vendredi (hors jours fériés)

- Plat seul 13€
- Entrée + plat ou plat + dessert 16.50€
- Entrée, plat et dessert 19.50€

★ MENU VÉGÉTARIEN 29€

Verrine estivale (v)



Fallafel et salade d'accompagnement (v)



Tarte citron en verrine

Ou

Dessert du moment

★ MENU GOURMAND 38€

Panna Cotta de Jambon de Pays

Ou

Petite salade au choix :

« Dent d'Oche » ou « Lac & Mer »



Filet de Féra en basse température (selon arrivage)

Ou

Filet de Bœuf (180g)



Dessert au choix

★ MENU ENFANT 12€

(Jusqu'à 12 ans)

Émincé de poulet à la crème (Volaille fermière de l'Ain)



Accompagnement : Frites maison et spaghetti de carottes



1 boule de glace artisanale du « Glacier du Léman »

(1.50€ en supplément pour une 2^{ème} boule)