

Cuivré

• CUISINE BISTROTIÈRE &
BIÈRES ARTISANALES •

• EN ENTRÉE OU À PARTAGER •

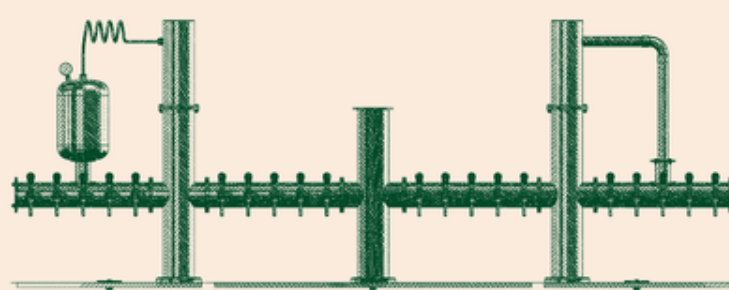
Saucisson artisanal de Savoie tranché _____	8.0
Au choix : fumé, herbes, poivre, noisettes, cèpes.	
Houmous maison _____	8.0
Pois chiche, coriandre, huile d'olive, ail, citron. Servi avec du pain.	
Planche montagnarde 3 personnes _____	27.0
Beaufort AOP, Tomme de Savoie IGP, Cantal Entre-Deux AOP, jambon de Savoie artisanal 12 mois, noix de jambon artisanale, saucisson artisanal de Savoie, confiture, fruits secs.	
Croquettes de saison 4 unités _____	8.5
Pommes de terre, chorizo, emmental de Savoie IGP. Servies sur un velouté de butternut.	
Camembert rôti _____	9.0
Camembert de Normandie AOP au lait cru, miel et cerneaux de noix. Servi avec du pain Zunic.	
Chaussons du Chef 3 unités _____	8.0
Pâte feuilletée boulangerie Zunic, purée de carottes, Comté AOC, noisettes, cumin.	
Frites fraîches 2 personnes _____	6.0
Sauce au choix. Pommes de terre de Loivre (51) en double cuisson.	
Sauce cheddar à la bière Lorette _____	+1.5

• CHACUN SON ASSIETTE ... OUPAS •

Chien-chaud _____	13.5
Pain brioché boulangerie Zunic, saucisse, cheddar à la bière Lorette, lards grillés, oignons rouges, cornichons, ketchup. Servi avec frites et salade.	
Welsh Lorette _____	14.5
Pain de campagne boulangerie Zunic, jambon blanc, cheddar à la bière Lorette, moutarde, œuf. Servi avec frites et salade.	

• LA TOUCHE SUCRÉE •

Crème catalane _____	6.0
Crème pâtissière à l'orange. Sucre de canne caramélisé.	
Crumble aux pommes _____	6.0
Pommes de Reims, cannelle.	



@cuivrereims

Fermeture de la cuisine
à 21h45