



l'écrin
RESTAURANT
CHORGES | SERRE PONÇON



LE MENU



NOS PLANCHES

ASSIETTE DU CHAMPSAUR 10,00€

3 Tourtons pomme de terre poireaux, 3 Ravioles aux pommes de terre et tomme de Alpes sur lit de salade.

ARDOISE GOURMANDE 22,00€

Assortiment de charcuterie des Alpes.

FRITURE D'ÉPERLANS SAUCE TARTARE 11,00€

Environs 250g

PANÉES DE CHÈVRE 9,00€

7 pièces. Servies sur lit de salade.

ASSIETTE DE FROMAGES 8,00€

Bûche de chèvre, Tomme des Alpes, mozza fiore di latte, gorgonzola.

SALADETTE 7,00€

Salade, tomates, oignons rouges, haricots rouges, vinaigrette maison.

PORTION DE FRITES 7,00€

Assiette de frites à partager.

NOS BURGERS

NB : Tous nos buns sont aux graines de sésame.

BURGER DES ALPES 19,50€

Steak haché façon bouchère 150g, pousses d'épinard, tomates fraîches, jambon cru italien, tomme des Alpes, oignons rouges, sauce cocktail maison.

BURGER VÉGÉTARIEN 17,00€

Steak végétal 100g, pousses d'épinard, tomates fraîches, haricots rouges, oignons rouges, double Cheddar, sauce cocktail maison.

BURGER CHÈVRE 18,50€

Steak haché façon bouchère 150g, pousses d'épinard, tomates fraîches, double Cheddar rouge, bûche de chèvre, sauce cocktail maison.

BURGER CLASSIQUE 17,50€

Steak haché façon bouchère 150g, pousses d'épinard, tomates fraîches, double Cheddar rouge, oignons rouges, sauce cocktail maison.

NOS PLATS

NB : Tous nos plats sont accompagnés de légumes du jour, de frites ou pommes grenailles.

TARTARE DE BOEUF 23,00€

Aux épices cajun, cacahuètes et coriandres.

CARPACCIO DE BOEUF 14,50€

Bœuf cru finement tranché, basilic, tomates, pesto, copeaux de parmesan.

PAVÉ DE BOEUF 21,00€

A la sauce du jour : poivres ou cèpes.

PAVÉ DE SAUMON SUR PEAU 19,50€

Saumon grillé à la plancha à l'unilatéral, sauce à l'oseille, accompagné de frites et salade.

BOÎTE CHAUDE DU COL BAYARD 21,00€

Fromage lait crû, salade, pomme de terre, charcuterie.

NOS SALADES

NB : nos salades sont assaisonnées avec de l'huile d'olive, du vinaigre de framboise, du miel et de la crème balsamique.

SALADE DE L'UBAYE 17,50€

Salade, tomates, oignons rouges, Tourtons, pommes de terre grenaille, jambon cru italien, tomme des Alpes.

SALADE FROMAGÈRE 17,50€

Salade, tomates, oignons rouges, mozzarella fiore di latte, gorgonzola, tomme des Alpes, copeaux de parmesan, panée de chèvre chaud au miel, herbes de Provence.

SALADE VÉGÉTARIENNE 17,00€

Salade, tomates, oignons rouges, haricots rouges, Falafel végétales.

SALADE BURRATINA 16,50€

Salade, tomate, Coeur de Boeuf, Burrata, basilic frais, pesto, huile d'olive.

CÔTÉ KIDS

11,00€

Au choix : Jambon blanc ou nuggets de poulet accompagné d'une portion de frites ou de riz, une boisson (sirop au choix) et un petit pot glace vanille-fraise.



NOS PIZZAS

NB : Le jeudi c'est Paella!
Pas de pizza, désolé!

A LA SAUCE TOMATE

L'ANCHOIS

Anchois filet, tomates fraîches, huile d'olive, olives noires.

10,00€

MARGHERITA

Mozzarella fiore di Latte, basilic frais, olives noires.

11,00€

NAPOLITAINE

Mozzarella fiore di Latte, anchois, olives noires.

12,00€

CHÈVRE MIEL TOMATE

Emmental supérieur, mozzarella fiore di latte, chèvre, miel, noix, olives noires.

13,00€

REINE

Emmental supérieur, mozzarella fiore di latte, champignons, jambons, olives noires.

13,00€

ROYALE

Emmental supérieur, mozzarella fiore di latte, jambons, champignons, œuf, olives noires.

14,00€

4 FROMAGES TOMATE

Emmental supérieur, mozzarella fiore di latte, gorgonzola, parmesan, olives noires.

14,00€

A LA CRÈME FRAICHE

CHÈVRE MIEL CRÈME

Emmental supérieur, parmesan, miel, noix, olives noires.

14,00€

4 FROMAGES CRÈME

Emmental supérieur, mozzarella fiore di latte, gorgonzola, olives noires.

14,00€

NORVÉGIENNE

Mozzarella fiore di Latte, saumon, aneth, citron jaune.

14,00€

LES CALZONES

TRADITION

Sauce tomate, emmental râpé supérieur, jambon cuit, œuf.

15,00€

VÉGÉTARIENNE

Crème fraîche, épinards, chèvres, huiles d'olives.

15,00€

LES ORIGINALES

MARINARA

Sauce tomate, ail, huile d'olive, d'origan, tranches de tomates, basilic frais, olives noires.

10,00€

ROYALE BLANCHE

Crème fraîche, Emmental supérieur, mozzarella fiore di latte, jambons cuit, champignons, œuf, olives noires.

14,00€

LATINA

Sauce tomate, mozzarella fiore di latte, tomates cerises, roquette, artichauts, jambon italien, olives noires.

14,00€

PRIMAVERA

Sauce tomate, mozzarella fiore di latte, tomates cerises, roquette, artichauts, jambon italien, olives noires.

14,00€

PESTO

Sauce tomate. Après cuisson : roquette tomates cerise, mozzarella fiore di latte, pesto de Lombardie, basilic frais, filet d'huile d'olive, olives noires.

14,50€

ITALIENNE

Sauce tomate, tomates fraîches, mozzarella fiore di latte. Après cuisson : jambon cru italien, roquette, copeaux de parmesan, filet d'huile d'olive, olives noires.

15,00€

BURRATA

Sauce tomate. Après cuisson : burrata d'amore, tomates cerises, filet d'huile d'olive, olives noires.

15,00€

TARTUFO

Crème de truffe noire, mozzarella fiore di latte. Après cuisson : roquette, huile de truffe, copeaux de parmesan, carpaccio de truffes, olives noires.

18,00€

NOS SOIRÉES À THÈME

NB : Carte réduite lors de ces soirées spéciales!
Sur réservation uniquement.

LE MERCREDI MOULES FRITES

Chaque mercredi soir, soirée spéciale moules frites à volonté. (Pizzas également proposées)

21,00€

LE JEUDI PAELLA ROYALE

Le jeudi, c'est Paella! Olé! Paella avec una copa de sangria (sirop pour les enfants).

21,00€

LE DIMANCHE GRILLADE

Assortiment de grillades au barbecue - servi avec frites et/ou pommes grenailles.

23,00€

LES BOISSONS

LES APÉRITIFS

PASTIS 51/ RICARD (2CL)	3,00€
MARTINI ROUGE / BLANC (6CL)	4,50€
PORTO SANDEMAN RUBY (6CL)	4,50€
KIR (VIN BLANC 8CL CRÈME CASSIS / MÛRE / FRAMBOISE 2CL)	4,00€
APEROL SPRITZ (PROSECCO 7CL, APÉROL 5CL, ORANGE, EAU PÉTILLANTE)	8,00€

LES BIÈRES PRESSION

JUPILER	25CL 50 CL	3,50€ - 6,50€
LEFFE BLONDE		4,50€ - 8,50€
HOEGAARDEN		4,50€ - 8,50€

LES BIÈRES BOUTEILLE

DÉLIRIUM RED 33CL	7,50€
DESPÉRADOS 33CL	5,50€
TRAPE DOUBLE 33CL	7,50€
TRAPE QUADRUPLE 33CL	7,50€
RODENBACK FRUITAGE 25CL	7,50€
PAULANER WEISSBIER BLANCHE 33CL	5,50€

SUPPLÉMENT SIROP	0,50€
SUPPLÉMENT PICON	1,50€
SUPPLÉMENT JÄGERMEISTER	3,00€

LES SOFTS

EAU PLATE (EVIAN 1L)	5,00€
EAU PÉTILLANTE (PELLEGRINO 1L)	6,00€
SIROPS (GRENADINE / CITRON / CITRON ACIDE / MENTHE / VIOLETTE / FRAISE / CASSIS / PÊCHE / ORGEAT / NOIX DE COCO / FRAMBOISE)	2,50€
COCA-COLA 33CL	3,50€
COCA ZÉRO 33CL	3,50€
COCA CHERRY 33CL	3,50€
PERRIER 33CL	3,50€
ORANGINA 33CL	3,50€
LIMONADE PAROT 25CL	3,00€
SCHWEPES AGRUME 25CL	3,50€
OASIS TROPICAL 25CL	3,50€
FUZE TEA PÊCHE 25CL	3,50€
RED BULL 25CL	4,00€
JUS PAGO 20CL (ORANGE / ANANAS / PÊCHE)	3,50€

LES COCKTAILS 9,00€

CAÏPIRINHA (Sucre de canne, citron vert, cachaca)	
MOJITO (Sucre roux, Perrier, menthe, citron vert, rhum, angostura / au choix: sucre de canne, framboise, coco ou mangue)	
BLUE SKY (Vodka, Curaçao, limonade.)	
MARGARITA (Tequila, triple sec, citron vert)	
CUBA LIBRE (Rhum, coca, rondelle citron)	
T.G.V. (Tequila, gin, vodka, gin tonic)	
TEQUILA SUNRISE (Tequila, orange, sirop de grenadine)	
BLACK RUSSIAN (Vodka, Bailey's, Kahlua)	

LES SHOOTERS 4,00€

JAGER BOMBE (Jager, redbull)	
MADELEINE (Amaretto, Kahlua, Cointreau, jus d'ananas)	
HORS PISTES (Kahlua, Tequila flambée)	
KISS KOOL (Vodka, Get 27)	
YELLOW SNAKE (Whisky, citron)	
KINDER BUENO (Liqueur de noisette, Bailey's)	
KAMI KAZ (Vodka, triple sec, jus de citron)	

LES GINS (HORS TONIC) (4CL)

GORDON'S	5,50€
HENDRICK'S	7,50€

LES VODKAS (4CL)

ABSOLUT	5,50€
GREY GOOSE	8,00€

LA TEQUILA (4CL)

TÉQUILA OLMECA ALTOS	7,00€
----------------------	-------

LES DIGESTIFS (4CL)

COGNAC G. BRISSON	7,50€
POIRE WILLIAMS	7,00€
NUSBAUMER	
CHARTREUSE	6,00€
GÉNÉPI	6,00€

LES LIQUEURS 5CL

COINTREAU	5,50€
GRAND MARNIER	5,50€
BAILEY	5,50€
MALIBU	5,50€
GET 27	5,50€
KAHLUA	5,50€

LES WHISKY (4CL)

BALANTINES	7,50€
JACK DANIEL'S TENNESSEE	9,00€
ABERLOUR	10,00€

LES RHUMS (4CL)

CAPTAIN MORGAN AMBRÉ	4,50€
HAVANA CLUB 3 ANS	6,00€
BARCELO IMPÉRIAL AMBRÉ	9,00€
MILONARIO AMBRÉ	10,00€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	1,80€
CAFÉ NOISETTE	2,00€
CAFÉ CRÈME	3,00€
DOUBLE CAFÉ	3,50€
ALLONGÉ	2,00€
DÉCAFÉINÉ	2,00€
CAFÉ VIENNOIS	3,00€
CAPPUCCINO	3,50€
CHOCOLAT CHAUD	3,00€
CHOCOLAT VIENNOIS	3,50€
THÉ / TISANE (NOIR CEYLAN / NOIR FRUITS ROUGE / VERT JAUNE LEMON / VERT MENTHE MINTY / TISANE DU BERGER / VERVEINE)	3,00€
CAFÉ ARROSÉ RHUM AMBRÉ	2,50€
CAFÉ COGNAC / ARMAGNAC/ POIRE	3,00€
CHOCO GENEPI / RHUM / JET	5,00€
SUPPLÉMENT CHANTILLY	0,50€

LES VINS



AU PICHET

12 CL : 3,50€ - 25 CL : 6,50€ - 50 CL : 12,00€

CÔTÉ BLANC IGP D'Oc Sauvignon

CÔTÉ ROSÉ IGP Méditerranée Vignerons de Saint-Tropez (France - Côte de Provence)

CÔTÉ ROUGE Elements Terra (France - Côtes du Rhône AOC)

CÔTÉ BLANC

75CL

CARTE NOIRE HÉRITAGE

Saint-Tropez (France - Côte de Provence) **26,00€**

CHABLIS Saint-Martin Laroche (France - Bourgogne) **38,00€**

GIVRY Champ Pourot, Domaine Ragot (France - Bourgogne) **40,00€**

CÔTÉ ROSÉ

75CL

GOURMANDISE PORTE DE LA MÉDITERRANÉE

Vin pays, Saint-Tropez (France - Provence) **20,00€**

CARTE NOIRE HÉRITAGE

(France - Côtes de Provence) **26,00€**

GOLD Le terroir du Triangle d'Or, AOP (France - Côtes de Provence) **35,00€**

CÔTÉ BULLES

12CL

75CL

CHAMPAGNE - Chassenay d'Arce 1^{ère} cuvéé **8,00€ 50,00€**

CHAMPAGNE - Brut Tsarine - **80,00€**

PROSECCO - Riccadona (Italie) - **24,00€**

CÔTÉ ROUGE

37,50CL

75CL

GENTILHOMME OGIER

(France - Côtes du Rhône) **15,00€ 23,00€**

ST. VERAN LES CRAS Vignerons, Terres Secrètes (France - Bourgogne) - **29,00€**

CÔTE D'OR Nuiton Beaunoy (France - Bourgogne) - **29,00€**

VAQUEYRAS Nos terroirs Bio Rhonéa (France - Côtes du Rhône) - **31,00€**

SAINT-JOSEPH LES FAGOTTES Cave Saint-Desirat (France - Côtes du Rhône) **21,00€ 36,00€**

CHABLIS Saint-Martin Laroche (France - Bourgogne) - **40,00€**

GIGONDAS Dentellis Ogier (France - Côtes du Rhône) - **41,00€**

GIVRY Champ Pourot, Domaine Ragot (France - Bourgogne) - **42,00€**

SAINT-EMILION GRAND CRU AOC Chateau Lapelletrie, Yvon Mau (France - Bordelais) - **42,00€**

NOS DESSERTS MAISON

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Servi avec une boule de vanille et de la crème anglaise. **8,50€**

TIRAMISU EN VÉRINE AU SPÉCULOS

Mascarpone, spéculos, cacao, chantilly. **7,00€**

PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES

Fromage à la crème, oeuf, sucre, coulis de fruits rouges. **7,00€**

BRIOCHE PERDUES

Au caramel et au beurre salé et sa boule de glace vanille. **8,00€**

NOS GLACES

A LA BOULE

La boule 3,00€ - 2 boules 5,50€ - 3 boules 8,00€

Crème glacée: Génépi / Noix de coco / Vanille Bourbon de Madagascar / Café / Chocolat au lait / Fraise / Caramel beurre salée

Sorbet: Framboise / citron vert / orange.

BATONNETS DE GLACE

Rocket - 1,50 €

Cornetto Vanille - 3 €

Magnum Amande - 3,50 €

Solero Exotique - 3,50 €

Haribo - 3,50 €

CÔTÉ SNACK



l'écrin
RESTAURANT
CHORGES | SERRE PONÇON

Votre pause gourmande en bordure du lac

Carte snacking avec service non-stop de
14h à 18h.

NOS SNACKS

PART DE PIZZA AU FROMAGE 3,50€
à base de fromage emmental supérieur.

GRANDE PORTION DE FRITES 3,00€

NOS SANDWICHS

PARISIEN 5,50€
Jambon blanc Beurre.

FROMAGE DES ALPES 7,00€
Tomme des Alpes, salade, tomate, oignon rouge,
vinaigrette maison.

JAMBON CRU DES ALPES 7,00€
Jambon cru Italien, salade, tomate, oignon rouge,
vinaigrette maison.

GOURMAND DES ALPES 9,00€
Tomme des Alpes, jambon Italien, oignon rouge,
vinaigrette maison.

NOS PANINIS

FRANÇAIS 7,00€
Jambon blanc, emmental, tomate.

ITALIEN 8,00€
Jambon cru Italien, mozzarella, pesto.

VÉGÉTARIEN 8,00€
Poivron grillé, tomate, oignon rouge, Pesto,
mozzarella.

LOCAL 10,00€
Tomme des Alpes, jambon Italien, emmental, tomate.

PAYSAN 12,00€
Poulet grillée, emmental, tomate.

NUTELLA 5,50€
à base de nutella.

NOS CRÊPES

Sucre - 3,50€
Confiture du jour - 4,50€
Nutella - 5,00€
Sucre Génépi - 6,00€

NOS GAUFRES

Sucre - 4,50€
Confiture du jour - 5,50€
Nutella - 6,00€
Sucre Génépi - 7,00€

NOS GLACES

A LA BOULE

La boule 3,00€ - 2 boules 5,50€ - 3 boules 8,00€

Crème glacée: Génépi / Noix de coco / Vanille Bourbon de
Madagascar / Café / Chocolat au lait / Fraise / Caramel beurre
salée

Sorbet: Framboise / citron vert / orange.

BATONNETS DE GLACE

Rocket - 1,50 €
Cornetto Vanille - 3 €
Magnum Amande - 3,50 €
Solero Exotique - 3,50 €
Haribo - 3,50 €

NOS DESSERTS MAISON

MOELLEUX AU CHOCOLAT 8,50€
Servi avec boule de vanille et crème anglaise.

TIRAMISU EN VÉRINE AU SPÉCULOS 7,00€
Mascarpone, spéculos, cacao, chantilly.

PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES 7,00€
Fromage à la crème, oeuf, sucre, coulis de fruits rouges.

BRIOCHE PERDUES 8,00€
Au caramel et au beurre salé et sa boule de glace vanille.



l'écrin

R E S T A U R A N T

CHORGES | SERRE PONÇON

L'ÉCRIN DU LAC

Domaine L'Écrin du Lac | Lieu-dit "Les Hyvans", Champ du Sillon, 05230 Chorges, France | Tel: +33 9 64 12 64 12

Retrouvez-nous sur notre page Facebook @Lecrin.restaurant