



Les Cornettes

MAISON TRINCAZ · DEPUIS 1894
Carte de l'été 2022

Menu
des Croûtes
de 10 à 16€

BISTROT - BRASSERIE

Il était une fois...les Cornettes

En 1894, Victor et Adeline Command décident de transformer leur ferme en auberge, afin d'accueillir les randonneurs, promeneurs et premiers touristes de la Vallée. S'en suivirent 3 générations qui n'ont eu de cesse d'améliorer, de développer et de dynamiser l'établissement : François et Pauline, Gaby et Jeanine, Bernard et Sylvie aux côtés de Philippe et Christine. Chacun tour à tour permettront de moderniser notre maison, en créant une résidence, une piscine couverte, la ferme de Papy gaby, un SPA,... Aujourd'hui, la Cinquième génération, Jérémy et Virginie avec son compagnon Mika, et bien épaulés par Sylvie, poursuivent la belle histoire des Cornettes, en perpétuant les mêmes valeurs que nous ont apprises nos prédécesseurs : l'accueil, la convivialité... et la vraie cuisine ! Vous retrouverez donc chez nous uniquement des produits travaillés maison, des charcuteries aux confitures, en passant par les fonds de sauces, les viennoiseries, ou même encore les glaces et sorbets ! Alors on vous souhaite de passer un bon moment parmi nous, et.... Bienvenue aux Cornettes !!



Soupes

Nos soupes sont servies avec croûtons et Abondance râpé

Crème de légumes du jour	11 €
Soupe à l'oignon	13 €

Salades

Salade verte	7 €
Salade des Cornettes Maïs, tomate, fromage, jambon, oeuf et noix	14 €
Salade Savoyarde Croûtons, lardons, oeuf poché	15 €
Salade du Berger Mélange de salade, croustillant de reblochon et brebis, croûtons, bacon et son malakoff	16 €
Salade d'Abondance Berthoud, fromage de Brebis, viande séchée, pomme de terre farcie au reblochon	19 €

Charcuteries maison et fromage

Assiette «Papy Gaby» Jambon cru fumé au Genièvre, saucissons, terrine de veau, jambon blanc et viande séchée	19 €
Assiette «Chapellane» Assortiment de 5 fromages du coin	11 €

Omelettes et oeufs

Nos omelettes sont servies avec de la salade verte et frites maison

Omelette au fromage d'Abondance ou jambon blanc maison	14 €
Omelette forestière Fricassée de champignons des bois	19 €

Pâtes

Linguines à la Bolognaise	14 €
Linguines façon mémé Jeanine Crème fraîche, coulis de tomate, Beaufort et champignons	19 €

MENUS DU MARCHÉ

Plat du jour
15 €

Duo express 22 €

Entrée du jour et plat du jour
ou Plat du jour et dessert

Menu complet 27 €

Entrée du jour, plat du jour, dessert, café
et 1/4 vin ou eau minérale

Demandez-nous !

Côté vieille France

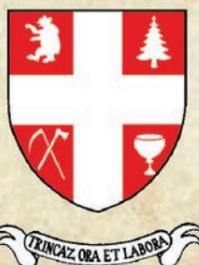
(Selon arrivage)

Escargots de Poisy	1 douzaine 20 €
au beurre maison à l'ail des ours	1/2 douzaine 10 €
Tartare de bœuf haché au couteau assaisonné par vos soins	25 €
Tête et langue de veau à l'ancienne Légumes d'hiver tournés et sauce ravigote	24 €

Plats à Partager

(20 à 30 minutes de cuisson)

L'épaule d'agneau confite entière jus parfumé au thym et citron	58 €
Le jambon de cochon de lait tendrement braisé	62 €
La côte de Bœuf maturée à la grillade sauce béarnaise maison	68 €



Poissons

Filet d'omble chevalier à la plancha sauce vierge de tomates anciennes en chaud froid, citrons confits et oxalys	26 €
Filets de perches du lac Léman... et uniquement ! poêlés au beurre et aux girolles	38 €

Viandes

Escalope de dinde panée Linguines au beurre	19 €
Travers de porc laqués façon «Rib's»	19 €
Pièce du boucher grillée frites maison et salade	24 €

Burgers

steak haché maison 100% viande française

Mac «Philippe» Steak haché, mesclun, tomates, ketchup	16 €
Mac «Caïon» Épaule de cochon confit à la Moutarde, Mesclun, carottes et oignons Rouges	19 €
Mac «Della sabaudia» Steak haché, mesclun, sauce vierge de tomates anciennes, mozzarella et pesto au basilic du jardin	19 €
Mac «Cornettes» Steak haché, mesclun, tomate, ketchup, fromage à raclette, lard grillé, oeuf au plat	21 €
Mac «Biquette» Steak haché, mesclun, tomates confites, thym du jardin, noix et fromage de chèvre gratiné	21 €

Spécialités Savoyardes

Toutes nos spécialités sont servies avec des charcuteries
maison de la salade verte et une salade des Cornettes

Berthoud	24 €
Tartiflette	25 €
Croziflette Pâtes au sarrasin, lardons, oignons, crème	25 €
Raclette (Min. 2 personnes)	27 €/pers.
Fondue Savoyarde	25 €/pers.
Fondue aux cèpes ou aux morilles (Min. 2 personnes)	32 €/pers.

Boissons
de l'autre côté



Caféterie CAFÉ PUR COLOMBIE

Expresso, Ristretto	1.80 €
Café noisette, décaféiné	1.80 €
Grand café, café au lait	3.00 €
Cappuccino	3.00 €
Chocolat chaud maison	3.50 €
Chocolat ou café viennois	4.00 €
Vin chaud maison	3.50 €
Thé et infusion (Comptoirs RICHARD)	3.00 €

Boissons fraîches

SODA (25 cl)	3.20 €
Coca zéro - Coca - Schweppes - Schweppes agrum' Perrier - Orangina - Cidre - Ice tea pêche - Limonade - Bitter	

JUS DE FRUITS (25 cl)	3.20 €
Orange - Ananas - Pomme - Tomate	

NECTAR DE FRUITS «Bissardon Jean-Louis» (25 cl)	6,00 €
Abricot - Fraise - Framboise - myrtille	

EAUX MINÉRALES	
Bouteille (75 cl)	5.00 €
Thonon - Chateldon - Evian - Badoit verte	
Bouteille (33 cl)	
Evian - Badoit rouge	3.20 €

Apéritifs

Kir au vin de Savoie	3.00 €
Kir pétillant	3.20 €
Martini, Suze, (4 cl) Porto, Campari	3.20 €
Momie (2 cl)	1.80 €
Pastis, Ricard (4 cl)	3.20 €
Whisky baby (2 cl)	3.50 €



Pensez à la
planche apéro !
8 €

Bières Pression



	Galopin (15 cl)	Demi (25 cl)
La Cristal (Blonde)	1.80 €	3.50 €
La Blanche (Blanche)	1.90 €	3.80 €
La Sylvanus triple (Style Abbaye)	1.90 €	3.80 €
La Bleue (Myrtille)	1.90 €	3.80 €
La I.P.A (Légère amertume)	1.90 €	3.80 €
Sérieux (50 cl) =	6.50 €	
Picon bière (25 cl)	3.80 €	
Guinness (33 cl)	3.80 €	



Bières bouteilles

Duvel (blonde)	5.30 €
Chouffe (Blonde)	
Desperados (Téquila)	
Orval (Trappiste. Ale)	
Pietra (Châtaigne)	
Bières de la Yaute !	
Léman «La Mastoc» (Triple)	
Cime «La Piste Noire» (Ambrée)	
Veyrat «L'Euphorie» (I.P.A)	
744 (Génépi)	
Bières de Vallée d'Abondance !	
Triple Trick (Blonde Triple)	
Chapellane (Blonde Bistronomique)	
Châtelanne (Wheat IPA)	



Vins au verre... Demandez notre carte des vins



Cocktails

Apérol Spritz Apérol - Pétillant	8.00 €
Cornettes Spritz St Germain- Pétillant	8.50 €
Marie-Lydie Rhum - triple sec - jus d'orange - ananas - pamplemousse - liqueur de banane	9.50 €
Moscow mule Vodka - Citron vert - Ginger Beer	9.50 €
Mojito Rhum - Citron vert - Sucre de canne - Menthe fraîche - Eau gazeuse	9.50 €
Mojito Chartreuse Chartreuse - Citron vert - Sucre de canne - Menthe fraîche - Eau gazeuse	10.50 €
Tropique (Sans alcool) Jus d'orange - Ananas - Pomme - Grenadine	7.00 €



Digestifs

DIGESTIFS (4 cl)	7.00 €
Armagnac - Get 27 et 31 - Calvados - Rhum Cognac - Téquila - Génépy - Amaretto - Whisky - Limoncello - Gin - Chartreuse verte et jaune	
EAUX DE VIE (4 cl)	7.00 €
«Distillerie artisanale de La Dent d'Oche» Framboise - Poire - Mirabelle - Gentiane - Abricotine du Valais	

