



Les Cornettes

MAISON TRINCAZ - DEPUIS 1894

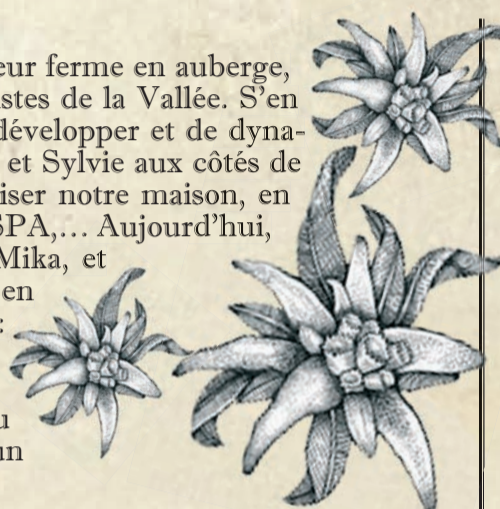
Carte de l'hiver 2024

BISTROT - BRASSERIE

Demandez le menu
des Cornettes
de 12 à 18€

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 appris 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 12 €
- Soupe à l'oignon 14 €

Salades

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

Charcuteries maison et fromage

- Assiette «Papy Gaby» 19 €
Jambon cru fumé au Genièvre, saucissons, terrine de veau, jambon blanc et viande séchée
- Assiette «Chapellane» 12 €
Assortiment de 5 fromages du coin

Omelettes

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

- Omelette au fromage d'Abondance ou jambon blanc maison 14 €
- Omelette forestière 20 €
Fricassée de champignons des bois

Pâtes

- Linguines façon mémé Jeanine 19 €
Crème fraîche, coulis de tomate, Beaufort et champignons

MENUS DU MARCHÉ

Plat du jour
15 €

Duo express 23 €

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

Menu complet 29 €

Entrée du jour, plat du jour, dessert

Demandez-nous !

Côté vieille France

(Selon arrivée)

- Escargots de Poisy 1 douzaine 21 €
au beurre maison à l'ail des ours 1/2 douzaine 11 €
- Tartare de bœuf haché au couteau 25 €
assaisonné par vos soins

Plats à Partager

(20 à 30 minutes de cuisson)

- L'épaule d'agneau confite entière 62 €
jus parfumé au thym et citron
- Le jambon de cochon de lait 64 €
tendrement braisé, jus rustique
- La côte de bœuf maturée à la grillade 72 €
sauce béarnaise maison aux herbes fraîches



Poissons

- La féra du Léman délicatement cuite 28 €
sabayon parfumé au sapin de la vallée
- Filets de perches du lac Léman... 38 €
et uniquement !
poêlés au beurre et aux girolles

Viandes

- Escalope de dinde panée 19 €
Linguines au beurre
- Travers de porc laqués façon «Rib's» 19 €
- Pièce du boucher grillée 25 €
frites maison et salade

Burgers

steak haché maison 100% viande française

- Mac «Philippe» 16 €
Steak haché, mesclun, tomates, ketchup
- Mac «Caïon» 19 €
Épaule de cochon confit à la Moutarde, mesclun, carottes et oignons Rouges
- Mac «Polaille» 19 €
Émietté de poule au pot, sauce suprême, mesclun, maïs
- Mac «Cornettes» 21 €
Steak haché, mesclun, tomate, ketchup, fromage à raclette, lard grillé, oeuf au plat
- Mac «Biquette» 21 €
Steak haché, mesclun, tomates confites, thym du jardin, noix et fromage de chèvre gratiné

Spécialités Savoyardes

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

- Berthoud 24 €
- Tartiflette 26 €
- Croziflette 26 €
Pâtes au sarrasin, lardons, oignons, crème
- Raclette (Min. 2 personnes) 28 €/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

Espresso, Ristretto	1.90 €
Café noisette, décaféiné	1.90 €
Grand café, café au lait	3.00 €
Cappuccino	3.00 €
Chocolat chaud maison	4.00 €
Chocolat ou café viennois	4.50 €
Vin chaud maison	3.50 €
Thé et infusion (Comptoirs RICHARD)	3.00 €

Boissons fraîches

SODA (25 cl) 3.50 €
Coca zéro - Coca - Schweppes - Schweppes agrum'
Perrier - Orangina - Cidre - Ice tea pêche -
Limonade - Bitter

JUS DE FRUITS (25 cl) 3.50 €
Orange - Ananas - Pomme - Tomate

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

EAUX MINÉRALES
Bouteille (75 cl) 6.00 €
Thonon - Chateldon - Evian - Badoit verte
Bouteille (33 cl)
Evian - Badoit rouge 3.50 €

Apéritifs

Kir au vin de Savoie	3.20 €
Kir pétillant	3.50 €
Martini, Suze, (4 cl) Porto, Campari	3.50 €
Momie (2 cl)	2.20 €
Ricard (4 cl)	4.00 €
Whisky baby (2 cl)	4.00 €



Pensez à la
planche apéro !
9 €

Bières Pression



	Galopin (15 cl)	Demi (25 cl)
La Cristal (Blonde)	1.80 €	3.50 €
La Blanche (Blanche)	2.00 €	4.00 €
La Rousse (Ambrée)	2.00 €	4.00 €
La Bleue (Myrtille)	2.00 €	4.00 €
La I.P.A (Légère amertume)	2.00 €	4.00 €
Sérieux (50 cl) = 8.00 €		
Picon bière (25 cl)		4.00 €
Guinness (33 cl)		4.00 €




Bières bouteilles

Duvel (blonde)
Chouffe (Blonde)
Orval (Trappiste. Ale)
Paix Dieu (Triple)

6.50 €

Bières de la Yaute !

Léman «La Mastoc» (Triple) 
Léman «Speed King» (I.P.A)
744 (Blanche verveine)

Vallée du Giffre « Marie Louise »
(Blonde légère)

Vallée du Giffre « Alt. Sept 65 »
(Double I.P.A)

Bière du Moment...



Vins

Bouteilles et verres
Demandez notre carte des vins,
avec une large sélection
de verres et bouteilles

1/4 Pichet (25 cl) 10 €
1/2 Pichet (50 cl) 17 €



Cocktails

Apérol Spritz 9.00 €
Apérol - Pétillant

Cornettes Spritz 9.50 €
St Germain- Pétillant

Marie-Lydie 9.50 €
Rhum - triple sec - jus d'orange - ananas -
pamplemousse - liqueur de banane

Fée des Monts Spritz 9.50 €
Liqueur de plantes - Pétillant

Moscow mule 10.50 €
Vodka - Citron vert - Ginger Beer

Mojito 10.50 €
Rhum - Citron vert - Sucre de canne - Menthe
fraîche - Eau gazeuse

Mojito Chartreuse 11.50 €
Chartreuse - Citron vert - Sucre de canne - Menthe
fraîche - Eau gazeuse

Tropique (Sans alcool) 7.00 €
Jus d'orange - Ananas - Pomme - Grenadine



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 