



Les Cornettes

MAISON TRINCAZ • DEPUIS 1894

BISTROT - BRASSERIE

Menu
des Crouilles
de 10 à 16€

Il était une fois...les Cornettes

En 1894, Victor et Adeline Command transforment leur ferme en auberge et font 20 chambres en 1904. Pauline une des filles épouse François Trincaz et reprennent «Les Cornettes» en 1925. Gabriel un de ses quatre fils suivra avec sa femme Jeanine en 1952. Leurs fils Bernard, Sylvie et Philippe, Christine continueront à améliorer Les Cornettes et créeront la Ferme du Papy Gaby. Jérémie, Virginie et Mika la cinquième génération arrive en 2012, et ce n'est pas fini car un Trincaz en cache toujours un autre : Emma la fille de Virginie et Mika a pointé le bout de son nez l'été dernier. Un siècle a passé et plus que jamais... Bon pied, bon oeil, bonne table !

Soupes

Nos soupes sont servies avec croûtons et Abondance râpé

Soupe de légumes	11 €
Soupe à l'oignon	13 €
Soupe de poissons	14 €

Salades

Salade verte	5 €
Salade des Cornettes Maïs, tomate, fromage, jambon, oeuf et noix	12 €
Salade Savoyarde Croûtons, lardons, oeuf poché	15 €
Salade du Berger Mélange de salade, croustillant de reblochon et brebis, croûtons, bacon et son malakoff	15 €
Salade de blanc de volaille à la vinaigrette de betteraves	15 €
Salade d'Abondance Berthoud, fromage de Brebis, viande séchée, pomme de terre farcie au reblochon	19 €

Charcuteries et fromages

«Papy Gaby» Jambon cru fumé au Genièvre, saucisson, viande séchée	14 €
«Chapellane» Sélection de 5 fromages locaux et salade verte	14 €
«Chablaisienne» Jambon cru et blanc, saucisson, terrine, viande séchée et trois sortes de fromages	19 €

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 €
Oeuf à 64° Crème de champignons, jambon 18 mois et vieil Abondance	14 €

Pâtes

Tagliatelles à la Bolognaise	14 €
Tagliatelles façon mémé Jeanine Crème fraîche, coulis de tomate, Beaufort et champignons du moment	19 €
Tagliatelles forestières Fricassée de champignons des bois	22 €



MENUS DU MARCHÉ

Plat Unique

15 €

Duo express 20 €

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

Menu complet 25 €

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

Demandez-nous !

Poissons

Pavé de saumon (Label rouge) Rôti au sautoir, sauce Béarnaise maison	23 €
Filet de Féra du Léman à la plancha et sa garniture de saison	26 €
Filet de Perches du lac Léman aux chanterelles	32 €
Cuisses de grenouilles des Dombes en persillade façon mémé Pauline (Min. 2 personnes)	32 €/pers.

Côté vieille France

(Selon arrivage)

Potée Savoyarde façon Papy Gaby	20 €
Tartare de bœuf haché au couteau et assaisonné par vos soins	23 €
Tête et langue de veau à l'ancienne Légumes d'hiver tournés et sauce ravigote	24 €



Viandes

Steak haché de chez nous avec un oeuf au plat et frites maison	15 €
Escalope de dinde panée Tagliatelles au beurre	19 €
Travers de porc laqués façon «Rib's»	19 €
Pièce du boucher grillée frites maison et salade	23 €
Tournedos de Boeuf Limousin à la Grillade et Sauce Béarnaise Maison	29 €
La côte de boeuf maturée à partager (pour 2 pers.) marquée sur l'os à la grillade, béarnaise maison (cuisson 20 mn)	65 €

Spécialités Savoyardes

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

Berthoud	24 €
Tartiflette	24 €
Croziflette Pâtes au sarrasin, lardons, oignons, crème	24 €
Raclette (Min. 2 personnes)	24 €/pers.
Fondue Savoyarde	24 €/pers.
Fondue aux cèpes et aux chanterelles (Min. 2 personnes)	31 €/pers.

Burgers

steak haché maison 100% viande française

Mac «Philippe» Steak haché, mesclun, tomates, ketchup, oignons frits	15 €
Mac «Chablaisien» Steak haché, mesclun, tomates, compotée d'oignons et Reblochon	19 €
Mac «Cornettes» Steak haché, mesclun, tomate, ketchup, oignons frits, Raclette, lard grillé, oeuf au plat	20 €
Mac «Mounette» Filet de boeuf, mesclun, tomates confites, béarnaise, oignons frits	24 €
Mac «Rossini» Steak haché, mesclun, tomates confites, escalope de foie gras poêlée, sauce Périgueux	26 €

Boissons
Sandwichs
et crêpes



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 €
Grog maison	5.00 €
Infusion des Marmottes (Verveine, Verveine tilleul menthe, camomille, Peace Mémé, infusion des Marmottes, Thym, Tilleul, Fleurs de Sureau)	2.80 €
Thé des Marmottes (T Dej, Délice Fruité, Thé vert, Thé vert Jasmin, Thé aux épices, cocktail digest)	2.80 €
Thé «Mariage frères»	4.00 €
Café ou thé gourmand	7.00 €

Boissons fraîches

SODA Coca zéro - Coca - Schweppes - Schweppes agrum' Perrier - Orangina - Cidre - Ice tea pêche - Limonade - Bitter	2.80 €
JUS DE FRUITS (25 cl) Orange - Ananas - Pomme - Tomate	2.80 €
NECTAR DE FRUITS «Alain Milliat» (33 cl) Abricot - Fraise - Framboise - myrtille - Raisin	6,00 €
FRUITS PRESSÉS Orange ou citron pressé	6.00 €
EAUX MINÉRALES Bouteille (75 cl) Thonon - Chateldon - Evian - Badoit	5.00 €
Bouteille (33 cl) Evian - Badoit	2.80 €

NOS SANDWICHES

9 €

SAVOYARD :

Fromage d'Abondance
Jambon cru - Salade et oeufs

TRÉBENTAZ :

Viande séchée - Salade
Tomates - Fromage de brebis

BRESSAN :

Salade - Blanc de volaille
Tomates - Carottes - Haricots verts

VÉGÉTARIEN :

Salade - Tomates - Carottes
Haricots verts - Oeufs

ÉCOSSAIS :

Rillettes de saumon - Salade
Saumon fumé maison - Câpres

ITALIEN :

Jambon cru - Salade - Tomates
Brebis - Basilic

Apéritif

Kir au vin de Savoie	2.60 €
Kir pétillant	2.80 €
Martini, Suze, (4 cl) Porto, Campari	2,80 €
Rinquiquin (vin de pêche) (4 cl)	2.80 €
Momie (2 cl)	1.50 €
Pastis, Ricard (4 cl)	2,80 €
Whisky baby (2 cl)	3.50 €

Digestif

DIGESTIFS (4 cl) 7.00 €
Armagnac - Chartreuse verte, jaune ou Mof - Malibu
Get 27 et 31 - Calvados - Rhum - Cognac - Téquila -
Génépy - Amaretto - Whisky - Limoncello

EAUX DE VIE (4 cl) 7.00 €
«Distillerie artisanale de La Dent d'Oche»
Framboise - Poire - Abricot - Mirabelle - Gentiane

Bières Pression

	Galopin (15 cl)	Demi (25 cl)
1664 «Kronenbourg» (Blonde)	1.50 €	3.00 €
Picon bière		3.20 €
Guinness (33 cl)		3.50 €

Bières de la Yaute !

Mont Blanc «La Blanche»	1.60 €	3.20 €
Mont Blanc «La Rousse» (ambrée)	1.60 €	3.20 €
Mont Blanc «I.P.A» (Blonde finement houblonnée)	1.60 €	3.20 €
Mont Blanc «La Verte» (Génépy)	1.60 €	3.20 €

Sérieux (50 cl) = 6.00 € et Formidable (1l) = 11€

Bières bouteilles

Leffe (Blonde)
Duvel (blonde)
Chouffe (Blonde)
Desperados (Téquila)

5.30€

Bières de la Yaute !

Léman «La Mastoc» (Triple)
Cime «La Piste Noire» (Ambrée)
7 Peaks «Dent jaune» (Blonde)
Veyrat «L'Euphorie» (I.P.A)
Mont Salève (Blanche)



PLATEAU
APÉRO
8€



Demandez notre carte des vins

Verre/Pichet

Rouge :

Gamay de Savoie (A.O.P) - Côtes du Rhône (A.O.C)

Blanc : Alsace (A.O.C) - Marin (A.O.C)

Rosé : IGP de la Méditerranée

Verre (12 cl)	2,80 €
Carafe 1/4 (25 cl)	8.00 €
Carafe 1/2 (50 cl)	14.00 €



Cocktails

Apérol Spritz 6.50 €
Apérol - Pétillant

Cornettes Spritz 7,00 €
St Germain- Pétillant

Marie-Lydie 8.00 €
Rhum - triple sec - jus d'orange - ananas -
pamplemousse - liqueur de banane

Américano 8.00 €
Martini rouge - Martini blanc - campari - Gin

Caïpirinha 8.00 €
Cachaca - Citron vert - Sucre de canne

Mojito 8.00 €
Rhum - Citron vert - Sucre de canne - Menthe
fraîche - Eau gazeuse

Mojito Chartreuse 9.00 €
Chartreuse - Citron vert - Sucre de canne - Menthe
fraîche - Eau gazeuse

Tropique (Sans alcool) 6.00 €
Jus d'orange - Ananas - Pomme - Grenadine

NOS CRÊPES

SUCRE 5 €

CONFITURES MAISON 6 €

Fraise - Framboise - Abricot

NUTELLA 7 €

MYRTILLES : Fruits 7 €

CARAMEL / BEURRE SALÉ 7 €

GRAND MARNIER 10 €

Supplément chantilly 0,50 €
Supplément glace 2,00 €