



## Menu L'Outa

<https://lacarte.menu>

46 rue du Chene, 74260 Les Gets, France

+33450382420,+33186995715,+33890210127 -

<https://restaurants.sugg1144.com/restaurant/louta-a-les-gets.html>



Une **carte complète de L'Outa** à **Les Gets** couvrant tous les **70** plats et boissons se trouve ici sur la carte. Cuisine de montagne située à 50 mètres de la piste principale des Gets "Les Chavannes". Le restaurant traditionnel L'Outa vous propose des plats typiques français à déguster dans une ambiance jazzy et une décoration design et boisée. Au menu, salade de profiteroles au chèvre chaud, foie gras au miel de montagne, rôti d'agneau aux herbes, carpaccio de canard au poivre de Sichuan, filet de bœuf aux girolles fraîches, escalope de ris de veau rizotto aux girolles, filet de fera sauce vierge, sabayon de fruits rouges au Genépi. Profitez de votre repas en salle ou en terrasse!.

# Menu L'Outa



## Sandwichs & Paninis Chauds

HAMBURGER

## À La Carte

CRÊPE SUZETTE

## Riz

RISOTTO

## Entrées & Salades

FRITES

## Boissons Gazeuses

JUS

## Plats Thaïlandais

PAD THAÏ

## Boissons Chaudes

CAFÉ

## Entrée

COQUILLETTES AU JAMBON ET COMTÉ D'AFFINAGE DE 12 MOIS

## Second Course

PROFITEROLE VANILLE SAUCE AU CHOCOLAT

## Cheeses

REBLOCHON

## Cheese

TOMME DE SAVOIE

## French

FOIE GRAS

## Nos Fromages

ABONDANCE

## Formule Du Midi €19.9

DESSERT DU JOUR

## La Formule 19.40€

PLAT DU JOUR

## Bonne Dégustation

MENUS ENFANTS

## Non Classé

RISOTTO AUX TRUFFES

## Fruits De Mer

POULPE ET ORZO

CREVETTE

## Dessert

TRILOGIE DE FROMAGES

TARTE AUX POMMES

## Les Ardoises À Partager

PLANCHETTE DE PATA NEGRA CEBO 80 G

ARDOISE DE FROMAGE DES 2 SAVOIE.

# Menu L'Outa



## Plats Populaires



- MENU 1
- MENU 2
- MENU 3

## Vins 75cl

- SAVOIE PINOT NOIR ROUGE SAVOIE
- TERRE DE BERNE ROSE DE PROVENCE
- CHIGNIN BERGERON BLANC DE SAVOIE

## Catégorie De Restaurant

- DESSERT
- VÉGÉTARIEN
- FRANÇAIS

## Entrées

- TERRINE DU CHEF ET CHUTNEY DE FRUITS SECS
- SALADE VERTE ET PETITS LÉGUMES CROQUANTS
- SALADE NORVÉGIENNE DE SAUMON GRAVLAX ET FUMÉ, CRÈME D'AGRUMES
- SALADE DE ST JACQUES ET HOMARD AUX AGRUMES
- ŒUF BIO COCOTTE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

## Plats

- TOMAHAWK DE BŒUF (BLACK MORAN ANGUS), SAUCE GIROLLES GRATIN DAUPHINOIS..
- DUO D'AGNEAU, FILET ET CÔTES, SAUCE AU THYM, RATTES CONFITES ET RATATOUILLE..
- ENTRECÔTE BLACK ANGUS, SAUCE GIROLLES ET GRATIN DAUPHINOIS

PARILLADA DE THON, ST JACQUES, GAMBAS ET CALAMAR, SAUCE CRUSTACÉS, RISOTTO DE LÉGUMES

FILET DE FÉRA DU LAC LEMAN, SAUCE VIERGE, CRÉMEUX DE CÉLERİ ET CRIQUES DE POMMES DE TERRE.

THON MI- CUIT, SAUCE VIERGE ET FETTUCCINE.

## Desserts Maison

- MERINGUE, DOUBLE CRÈME DE GRUYÈRE COULIS DE FRAMBOISE
- SPHÈRE « PASSION TOUT CHOCOLAT »
- GLACES 2 BOULES MOVENPICK ALCOOL
- GLACES 2 BOULES MOVENPICK AU CHOIX
- TARTE FINE AUX POMMES, GLACE VANILLE.
- PROFITEROLES, GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT

## Ces Types De Plats Sont Servis



- DESSERTS
- HAMBURGER
- HOMARD
- VIANDE
- HUÎTRES
- PIZZA
- AMUSE BOUCHES
- POISSON

## Ingrédients Utilisés

- LÉGUMES
- CHOCOLAT
- CANARD

# Menu L'Outa



COQUILLES SAINT-JACQUES  
COQUILLE  
FRUIT DE MER  
TOMATE  
POMMES DE TERRE

THON  
BISCUIT  
NOIX DE COCO  
ŒUF  
FROMAGE

## L'Outa

46 rue du Chene, 74260 Les Gets, France

**Heures d'ouverture:**  
Lundi 18:30-21:00  
Mardi 18:30-21:00  
Mercredi 18:30-21:00  
Jeudi 18:30-21:00  
Vendredi 18:30-21:00  
Samedi 18:30-21:00  
Dimanche 18:30-21:00

Fait avec [Carte](#)

