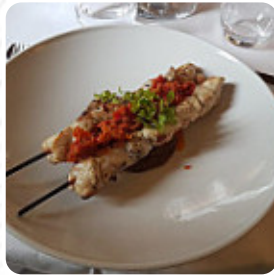




Menu Bistronomique De L'abbaye De Talloires

<https://lacarte.menu>

2 Chemin Des Moines, Talloires, France
+33890210160



Le restaurant de Talloires propose **85** différents repas et boissons sur la carte pour une moyenne 46 €. Ce que [User](#) aime dans Bistronomique De L'abbaye De Talloires : manger est délicieux, très bon prix. c'est incroyablement beau. la seule chose que vous pourriez faire mieux est d'attendre. le premier court est arrivé une heure après notre commande, avec un écart de 45 minutes avant l'arrivée du plat principal. le dessert a été servi presque 2 heures depuis le premier repas. mais l'intention était incroyablement belle donc nous ne l'avons pas tellement remarquée. [Lire plus](#). Le établissement est accessible aux personnes à mobilité réduite et peut donc être utilisé même avec un fauteuil roulant ou des handicaps physiques, et il y a du Wifi gratuit. Si la météo le permet, tu peux aussi te faire servir en plein air. Veux-tu pimenter ta routine de repas et de boissons? Venez dans ce [bar sportif](#) et profite d'une variété de grandes et petites collations et menus, pendant que tu regardes en direct du football, du tennis ou de la Formule 1, car juste manger et boire est trop ennuyeux!, le restaurant fournit cependant aussi des menus typiques de l'Europe. En outre, tu peux commander de la **rôtie grillade** demander, De plus, le carte des boissons de ce *gastropub* propose une bonne et surtout une complète diversité de bières de la région et du monde, qui valent définitivement le coup d'être essayées.

Menu Bistronomique De L'abbaye De Talloü



Boissons non alcoolisées

EAU

Plats principaux

SALADE D'ACCOMPAGNEMENT

Aperitif

KIR VIN BLANC

11 €

Aperitivo - Aperitifs

KIR ROYAL

17 €

Eau

UN SODA

5 €

Champagne

JACQUESSON CUVÉE 745

119 €

Champagnes

BILLECART-SAUMON ROSÉ

110 €

Les Eaux Minerales

BADOIT 100 CL

6 €

Boissons Froides

JUS DE FRUITS 25CL

4 €

Eaux

EVIAN 100 CL

6 €

Menu du Nouvel An €170

COUPE DE CHAMPAGNE BRUT

20 €

Ala coupe (15cl)

COUPE DE CHAMPAGNE ROSÉ

20 €

Le Café, Thé & Infusion

CAFÉ EXPRESSO « PERLE NOIRE »

4 €

Seasonal Testing

FOIE GRAS

Pour Les Enfants Menu €26

PLAT AU CHOIX

Licores y aperitivos 5CL

RICARD, PERNOD

6 €

Les prémices (entrée)

TARTARE DE VEAU ET ANGUILE FUMÉE
TAILLÉ AU COUTEAU, CONDIMENT
CÂPRE, CÉBETTE ET CITRON CONFIT,
POMME PAILLE, MAYONNAISE WASABI

Les suites (plat)

CŒUR DE RUMSTECK GRILLÉ BLACK
ANGUS CAVIAR D'AUBERGINES MI-
FUMÉES, BURRATA, JUS D'HERBES,
BASILIC, PERSIL

Restaurant Category

DESSERT

Ces types de plats sont servis

SALADE

BOISSONS

THÉ OU INFUSION

6 €

Menu Bistronomique De L'abbaye De Talloir



BIÈRE PRESSION 6 €

Champagne (Btl)

BRUN DE NEUVILLE 70 €

BILLECART-SALMON BRUT SOUS BOIS 120 €

Ingrédients utilisés

FROMAGES

TOMATE

Non classé

PORTO ROUGE 14 €

BOLLINGER CUVÉE SPÉCIALE 112 €

Apéritif

LE SAUMON D'ÉCOSSE FUMÉ MAISON

LE JAMBON DU PAYS PRÉPARÉ PAR NOS SOINS

LA SALADE DE TOMATE CERISE ET MOZZARELLA

Dessert

MOELLEUX CHOCOLAT ET GLACE À LA VANILLE

RIZ AU LAIT

ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBET SUIVANT NOTRE INSPIRATION

Entree

LE POISSON À LA MEUNIÈRE

LE FILET DE VOLAILLE RÔTI, JUS DE VOLAILLE

LE STEAK HACHÉ (VIANDE BOVINE ORIGINE FRANCE)

Vin Rose

2022 LES BAUX DE PROVENCE AOC, DOMAINE DE LAUZIÈRES 48 €

2022 CÔTES DE PROVENCE AOC, SAINT-VICTOIRE, MAS DE CADENET 30 €

2022 CÔTES DE PROVENCE AOC, CHÂTEAU DE BRIGANÇON 30 €

Les prémices

GASPACHO DE COURGETTE ET MENTHE RICOTTA, COURGETTE GRILLÉE, TOMATE CONFITE, RIQUETTE

CEVICHE DE FÉRA DU LAC D'ANNECY AUX AGRUMES, AVOCAT, PICKLES D'OIGNONS ROUGES, CROUSTILLE DE PAIN

TARTARE DE VEAU ET ANGUILE FUMÉE TAILLÉ AUX COUTEAUX, CONDIMENT CÂPRE, CÉBETTE ET CITRON CONFIT, POMME PAILLE, MAYONNAISE WASABI

Vin Blanc (75cl)

2019 CONDRIEU AOC, « PETITE CÔTE », YVES CUILLERON 99 €

2019 POUILLY-FUMÉ AOC, DOMAINE MASSON-BLONDELET 30 €

2020 SAVOIE AOC CHIGNIN BERGERON, « PIED DES TOURS », J-F. QUÉNARD 53 €

Plat

POULPE GRILLÉ À LA PLANCHA, CORIANDRE, CITRON VERT, CONDIMENT GEL DE POIVRON, PATATE DOUCE, CHIPS DE TAPIOCA

CROZET DE SAVOIE, CUISINÉ AU BEAUFORT ET À LA TRUFFE D'ÉTÉ, SALADE DE SUCRINES

Menu Bistronomique De L'abbaye De Talloir



OMBLE CHEVALIER RÔTI EN PAVÉ,
TOMBÉE DE POUSSÉS D'ÉPINARD ET
OSEILLE, BEURRE BLANC AU MISO, RIZ
VÉNÉRÉ

CŒUR DE RUMSTECK GRILLÉ BLACK
ANGUS, CAVIAR D'AUBERGINES MI-
FUMÉES, BURRATA, JUS D'HERBES,
BASILIC, PERSIL

Les Apéritifs

VERRE ROUGE CÔTES CATALANES
« LA RÉTRO LAFAGE » 11 €

VERRE ROSÉ BOURGUEIL,
YANNICK AMIRAULT 11 €

SUZE, CAMPARI, APEROL, MARTINI 8 €

VERRE BLANC FIEFS VENDÉENS,
PISSOTTE DOMAINE COIRIER 11 €

Les Suites

OMBLE CHEVALIER RÔTI EN PAVÉ
TOMBÉE DE POUSSÉS D'ÉPINARD ET
OSEILLE, BEURRE BLANC AU MISO, RIZ
VÉNÉRÉ

CROZET DE SAVOIE CUISINÉ AU
BEAUFORT ET À LA TRUFFE D'ÉTÉ,
SALADE DE SUCRINES

POULPE GRILLÉ À LA PLANCHA
CORIANDRE, CITRON VERT, CONDIMENT
GEL DE POIVRON, PATATE DOUCE,
CHIPS DE TAPIOCA

CŒUR DE RUMSTECK GRILLÉ BLACK
ANGUS CAVIAR D'AUBERGINES MI
FUMÉ, BURRATA, JUS D'HERBES,
BASILIC, PERSIL

Vin Rosé (75cl)

2021 BANDOL AOC, DOMAINE DU
GROS NORÉ 59 €

2020 SAVOIE AOC, YANNICK UCHET 39 €

2020 BOURGUEIL AOC, YANNICK
AMIRAULT 39 €

2020 CÔTE DE TOUL AOC,
DOMAINE CLAUDE VOSGIEN 39 €

Vin Rouge (75cl)

2018 MARGAUX AOC, BLASON
D'ISSAN 100 €

2020 TERRASSES DU LARZAC AOC,
« LES GARIGOLES », DOMAINE
COSTON 60 €

2019 CORBIÈRES AOC, « LES
TERRASSETTES », CLOS D'ANTHEL 42 €

2018 BOURGOGNE CÔTES D'OR
AOC, DOMAINE PARENT 69 €

FROMAGE & DESSERTS

LA PAVLOVA À LA FRAISE MERINGUE
CROQUANTE, FRAISE À L'HUILE
D'OLIVE, FAISSELLE

LES FROMAGES DE SAVOIE AFFINÉS
PAR ALAIN MICHEL

LE BABA EXOTIQUE BOUCHON AU
VIEUX RHUM AMBRÉ, BRUNOISE
MANGUE PASSION, CRÈME CRUE À LA
VANILLE

LE CHOCOLAT MOELLEUX TIÈDE,
CROUSTILLANT CHOCOLAT, GLACE
VANILLE/AVOINE

COUPE DE L'ABBAYE GLACE MYRTILLE,
GLACE GÉNÉPI, COULIS DE MYRTILLE,
CHANTILLY

DAME BLANCHE GLACE VANILLE,
CHANTILLY, AMANDE CARAMÉLISÉ,
SAUCE CHOCOLAT CHAUD

Vin Blanc

2020 COTEAUX DU GIENNOIS AOC,
CLÉMENT ET FLORIAN BERTHIER 42 €

2022 SAVOIE AOC LES ABYMES,
DOMAINE DES 13 LUNES 50 €

2022 COSTIÈRES DE NÎMES AOC,
CHÂTEAU D'OR ET DE GUEULES 69 €

Menu Bistronomique De L'abbaye De Talloü



2018 POUILLY-FUISSÉ AOC,
CHÂTEAU DU CLOS, JOSEPH
BURRIER 50 €

2017 CHASSAGNE-MONTRACHET
AOC, DOMAINE BADER-MINEUR 120 €

2022 FIEFS-VENDÉENS PISSOTTE
AOC, DOMAINE COIRIER 39 €

Vin Rouge - 75cl

2018 MOREY SAINT-DENIS AOC,
AUX CHARMES 1ER CRU, MICHEL
MAGNIEN 129 €

2015 LES BAUX DE PROVENCE
AOC, « ÉQUINOXE », DOMAINE DE
LAUZIÈRES 62 €

2017 CÔTES DE PROVENCE SAINT-
VICTOIRE AOC, MAS DE CADENET 49 €

2018 GRAVES AOC « CUVÉE
AMÉLIE », CHÂTEAU DOMS 55 €

2018 VOLNAY AOC, VIEILLES
VIGNES, DOMAINE GÉNOT-
BOULANGER 88 €

2021 SAVOIE AOC « LA SAUVAGE »,
MONDEUSE, PASCAL ET ANNICK
QUÉNARD 49 €

2021 JULIÉNAS AOC, JEAN-
FRANÇOIS ET PIERRE BERGERON 42 €

Menu Bistronomique De L'abbaye De Talloir



Bistronomique De L'abbaye De Talloires

2 Chemin Des Moines, Talloires,
France

Heures d'ouverture:
Mercredi 12:00-13:30
Jeudi 12:00-13:30
Vendredi 12:00-13:30
Samedi 12:00-13:30
Dimanche 12:00-13:30

Fait avec [lacarte.menu](https://www.lacarte.menu)

