

## La Carte

### A Grignoter

**Croustillant du lac**  
Mousseline agrumes  
11,00 €

**Condiment concombre (V)**  
Petits pains pita,  
Yaourt d'Aix-les-Bains  
7,00 €

**Stick de polenta «Alpina Savoie»**  
Reblochon fermier de Savoie au lait cru  
AOP  
7,00 €

**Minis pitas d'agneau aux épices**  
11,00 €

**Crème de truite**  
Herbes sauvages & toasts  
11,00 €

**Rissoles de saison**  
Bœuf et légumes  
9,00 €

### A Partager

**Planche de charcuteries**  
Salaisons du Mont Charvin (74)  
Taille M 15,00 €  
Taille L 25,00 €

**Planche de fromages**  
Sélection de fromages de la région affinés AOP ou IGP  
Taille M 17,00 €  
Taille L 27,00 €

**Planche mixte**  
Taille M 19,00 € (1 à 2 pers.)  
Taille L 29,00 € (3 à 4 pers.)

### Entrées et Salades

**Tartine de Truite marinée**  
Crème aux herbes & salade  
17,00 €

**L'Œuf Baby Coque de Ballaison,  
Pancetta (L)**  
Salade, tomate sur toast,  
Légumes  
12,00 €

**Gaspacho de tomates anciennes (L) (V)**  
Tomates ananas, noire de crymée, cœur de  
bœuf  
12,00 €

**Tarte à l'Oseille (L) (V)**  
Au chèvre frais affiné en Savoie  
14,00 €

**Galettes avoine et épices (V)**  
Légumes, Pickles & salade  
12,00 €

**Cœur de laitue comme une Caesar**  
Poulet frit / beaufort / pancetta  
16,00 €

### Du Lac

**Pêche du jour (L)**  
22,00 €

**Omble chevalier**  
26,00 €

**Entrée, Plat et Dessert 37.50€**  
A composer dans notre carte avec  
les plats identifiés par un (L)

Nos poissons proviennent des piscicultures PETIT (73 et 01) et MURGAT (38)  
Nos fruits et légumes proviennent des Vergers St Eustache « Terre de Savoie »

### De La Montagne

### Menu du Lido

**Burger du Lido**  
Tomme de Savoie de la Maison Deyenne  
au lait cru, Bacon  
18,50 €

**Carpaccio de veau de lait de la  
chartreuse (L)**  
Servi avec frites  
22,00 €

### Viande de Stéphane Milleret

**Entrecôte**  
280g 28,00 €

**Filet de bœuf**  
200g 32,00 €

**Accompagnement:** Frites et salade verte

**Sauces :** Bleu de Termignon / Echalotes / Béarnaise

**Légumes grillés des vergers Terre de  
Savoie (L) (V)**  
Emulsion de polenta fumée « Alpina  
Savoie »  
17,00 €

**Pastilla d'agneau (L)**  
Jeunes pousses et légumes  
22,00 €

Nos viandes proviennent de la maison Milleret (73)

### Desserts

**Gâteau au chocolat**  
Servi tiède, crème anglaise  
8,00 €

**Granola (L)**  
Fromage blanc et yaourt de Savoie,  
fruits de saison  
8,00 €

**Panna cotta (L)**  
Servi avec un coulis de fruits de saison  
8,00 €

**Cheesecake du moment**  
8,00 €

**Brioche perdue (L)**  
Glace vanille, caramel beurre salé  
8,00 €

**Autour des fruits de saison (L)**  
Crème fouettée au basilic  
8,00 €

**Glaces et sorbets :** (1 boule 3,00€, 2 boules 4,00€, 3 boules 5,00€)  
chocolat, vanille, fraise, café, caramel, citron, myrtille, cerise, fruits rouges, noix de coco, cannelle, génépi, rhum-raisin, mangue, menthe-chocolat, amarena, amaretto

(V) Végétarien. Les clients souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires doivent en informer leur serveur avant de commander. Informations allergènes disponibles sur demande.

Tous les prix incluent la TVA. Nos plats peuvent contenir des traces de fruits à coques.

## Bienvenue au Lido,

Depuis de nombreuses années, le restaurant du Lido occupe une place privilégiée au pied de la colline du poète, sur les rives du Lac du Bourget. En 2022, ce lieu emblématique de Tresserve rayonne à nouveau, retrouvant son lustre d'antan. Entièrement dénudé pour ne laisser apparaître que sa structure d'origine, rien n'est choisi au hasard. Chaque élément du mobilier, de la plomberie apparente, aux fauteuils en velours, en passant par le choix du marbre, contribue à l'atmosphère singulière de ce lieu. Au fil des saisons, le Lido s'accorde, s'harmonise, se transforme, pour ne faire qu'un avec le décor naturel que nous offrent le lac et ses montagnes.

S'inscrivant pleinement dans son environnement, sa carte n'y déroge pas, se concentrant sur la qualité des produits d'ici. Le chef cuisinier élabore une sélection de plats locaux, modernes, et de saison. Un poisson du lac, des fruits et légumes des Vergers Terre de Savoie, des produits laitiers de nos alpages mais aussi des produits moins connus sur nos territoires comme les champignons de La Motte Servolex, les herbes sauvages de nos montagnes, le veau de lait de Chartreuse... tout ce qui peut être trouvé dans notre région est mis à contribution.

Pour les boissons, nous travaillons avec des distilleries, des brasseries et des vignobles à travers la région. Vous pouvez donc déguster du Rhum arrangé aux saveurs des Alpes, un Whisky du Vercors, un Gin de la brasserie du Mont Blanc, des vins insoupçonnés de nos vignobles et des bières brassées dans nos montagnes. Même le mythique Ricard® n'y déroge pas, ici nous proposons du Pastis des Alpes. En revanche, il n'a pas toujours été possible de rester fidèle à notre terroir, ainsi, si vous trouvez des citrons qui poussent en Savoie n'hésitez pas à faire signe à notre équipe.

Le nouveau Lido se veut un lieu informel que chacun peut s'approprier à sa guise. L'offre s'adapte à vos envies. Vous appréciez y boire un bon verre de vin entre amis, partager une planche apéritive, savourer un cocktail sur sa plage privée ou simplement vous accouder à son grand comptoir central le temps d'une pause-café. Chacun est le bienvenu au Lido quelle que soit l'occasion, tout au long de la journée.

