

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»
Au reblochon fermier de Savoie au lait
cru AOP
7,00 €

Terrine de porc et volaille
13,00 €

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

**Pomme de terre tiède et truite
marinée**
Crème aux herbes & salade
15,00 €

L'Œuf pané « Baby Coque » de Ballaison(L)
Champignons de la Motte-Servolex et lard,
émulsion à la Roussette de Savoie
12,00 €

Velouté de courge Butternut (L) (V)
12,00 €

**Crumble oignons et émulsion de
beaufort (L) (V)**
Piquillos, noisettes
14,00 €

Tarte fine betterave, figues et chèvre (V)
Purée de betterave, fromage de chèvre aux herbes
15,00 €

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

Du Lac

Omble chevalier
Légumes de saison
26,00 €

Pavé de truite rose (L)
Légumes de saison
22,00 €

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

Du Grill

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 de la Chartreuse
280g 28,00 €

Filet de bœuf de la Chartreuse
200g 33,00 €

Accompagnement: Frites et salade verte

Sauces : Bleu de Termignon / Echalotes / Béarnaise

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 et graines
8,00 €

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

Cheesecake du moment
8,00 €

Brioche perdue (L)
Servi avec une boule de glace, et
caramel beurre salé
8,00 €

Autour des fruits de saison (L)
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, canelle, génépi, rhum-raisin, mangue, menthe-chocolat, amarena, amaretto

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.

