

La Carte

A Grignoter

Les Douceurs panées du lac
Avec sa mousseline aux agrumes
11,00 €

Rissoles de Savoie
Bœuf et légumes
7,00 €

Diots de Savoie
Fumés et naturels, sauce au vin rouge
11,00 €

Reblochon pané de Savoie (V)
Au lait cru AOP
8,00 €

Rillettes de truite maison
Herbes fraîches et pain pita
9,00 €

Trio de tartinade
du moment
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

Ceviche d'omble fontaine rosé
Aux agrumes, salade croquante et
herbes fraîches
15,00 €

L'Œuf pané « Baby Coque » de Ballaison(L)
Champignons de la Motte-Servolex et pancetta,
émulsion au vin blanc de Savoie
13,00 €

Gaspacho de tomates et basilic (L) (V)
Fait maison avec des tomates « Héritage »
12,00 €

**Samoussas de légumes et sa
salade de crudités (L) (V)**
12,00 €

Tartine de truite gravelax,
Cream cheese à l'aneth et salade
15,00 €

Salade de chèvre pané
Chèvre pané, figues, miel, lard de Savoie,
noix et mesclun
16,00 €

Du Lac

Omble chevalier
Pommes grenailles au thym et sauce
hollandaise
26,00 €

Pavé de truite rose (L)
Légumes de saison et purée du moment
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

Burger du Lido
Bœuf, bacon de Savoie, oignons pickles,
crudités, sauce Reblochon de Savoie et sa
mayonnaise aux notes de curry
18,50 €

Tartare de bœuf (L)
Servi avec frites et salade
22,00 €

Viande de Stéphane Milleret
Escalope de veau de la Chartreuse
200g 25€

Légumes grillés des Vergers (L) (V)
Emulsion de polenta fumée « Alpina Savoie »
et féculents du moment
17,00 €

Pastilla d'agneau et légumes (L)
Et son jus, garni de jeunes pousses
22,00 €

Entrecôte de la Chartreuse
280g 28,00 €

Filet de bœuf
230g 33,00 €

Accompagnement: Frites et salade verte
Sauces : Reblochon de Savoie / Poivre/Champignons

Nos viandes proviennent de la maison Milleret (73)
Pains et brioches, Boulangerie «La Marmotte Gourmande» (73)

Desserts

Brioche perdue (L)
Servie tiède avec caramel beurre salé et
glace à la vanille
8,00 €

Poire pochée à la vanille avec ses fruits
Coulis de passion
8,00 €

**Moelleux au chocolat cœur
fondant cerise (L)**
Servi tiède, crème anglaise
glace à la vanille
8,00 €

**Dôme de cheesecake aux fraises
Mariguettes**
8,00 €

Pavlova crémeuse aux fruits rouges (L)
Servie avec mousse vanillée
8,00 €

Café ou thé gourmand
4 mignardises
11,00 €

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

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.

