

## Menu du jour

Plat 18€  
Entrée et Plat ou Plat et Dessert 22,50€  
Entrée, Plat et Dessert 28€  
Du lundi au vendredi, le midi uniquement



## Menu du Lido

Entrée, Plat et Dessert 39,50€  
À composer dans notre carte  
avec les plats identifiés par un (L)

## La Carte

### À Grignoter

**Les Douceurs Panées du Lac**  
Avec sa mousseline au citron vert  
12,00 €

**Rillettes d'Ombre Chevalier**  
Herbes fraîches et pain pita  
10,00 €

**Terrine de Campagne de Savoie**  
Et ses cornichons  
À partager  
12,00 €

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

**Reblochon Pané de Savoie (V)**  
Au lait cru AOP  
9,00 €

### À Partager

**Planche de Charcuteries**  
Salaison du Mont Charvin (74)  
Taille M 16,00 €  
Taille L 25,00 €

**Planche de Fromages**  
Sélection de fromages de la région affinés AOP ou IGP  
Taille M 18,00 €  
Taille L 27,00 €

**Planche Mixte**  
Taille M 20,00 € (1 à 2 pers.)  
Taille L 29,00 € (3 à 4 pers.)

### Entrées et Salades

**Tartelette au Beaufort (L) (V)**  
Avec Mesclun  
16,00 €

**L'Œuf Cocotte aux Champignons de la Motte-Servolex (L) (V)**  
Servi avec de la foccacia grillée  
15,00 €

**Soupe à l'Oignon Gratinée au Beaufort (L) (V)**  
Avec ses croûtons à l'ail  
14,00 €

**Samoussas de Légumes (V)**  
Et sa salade de crudités  
13,00 €

**Tartine de Truite Gravelax, Cream cheese à l'aneth et salade**  
16,50 €

**Salade des Alpes**  
Abondance, Beaufort, lard de Savoie, pommes de terres tièdes et mesclun  
17,00 €

### Du Lac

**Ombre Chevalier des Sources Naturelles des Fontaines de l'Oron**  
Sauce beurre blanc et ses légumes de saison  
29,00 €

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

**Filet de Saumon des Fontaines de Beaufort (L)**  
Purée de butternut, choux fleurs variés  
25,00 €

### De La Montagne

**Burger du Lido**  
Bœuf, lard de Savoie, oignons frits, crudités, Tomme de Savoie et sa sauce Lido  
19,50 €

**Carpaccio de Veau de la Chartreuse (L)**  
Servi avec frites et salade  
23,00 €

**Viande de chez Stéphane Milleret**

**Avoine Savoisienne Façon Risotto aux Légumes (L) (V)**  
Crème d'Abondance  
18,00 €

**Pastilla d'Agneau et Légumes (L)**  
Et son jus, garni de jeunes pousses  
23,00 €

**Entrecôte de la Chartreuse**  
280g 28,00 €

**Filet de Bœuf**  
230g 33,00 €

**Reblochonade (V)**  
Servi avec ses pommes grenailles et sa salade verte  
18,00€

**Accompagnement : Frites et salade verte**  
**Sauces : Abondance / Poivre/ Échalote**

Nos viandes proviennent de la maison Milleret (73)

### Desserts

**Brioche Perdue (L)**  
Servi tiède avec caramel beurre salé  
Glace à la vanille  
9,00 €

**Tartelette à la Praline Rose**  
Glace à la vanille  
9,00 €

**Moelleux au Chocolat (L)**  
Servi tiède avec une crème anglaise  
Glace à la vanille  
9,00 €

**Paris Brest à la Châtaigne Façon Lido**  
9,00 €

**Crumble aux Pommes de Savoie (L)**  
Servi avec une glace à la vanille  
9,00 €

**Café ou Thé Gourmand**  
4 mignardises sucrées  
11,00 €

**Glaces et sorbets : (1 boule 3,00€, 2 boules 4,00€, 3 boules 5,00€)**

## 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.

