

Carte Éphémère du Printemps (du 1^{er} mai au 15 juin)

Entrées et Salades

Œuf Cocotte à la Forestière (L)
Champignons de la Motte-Servolex
& mouillettes à l'ail des ours.
16,00 €

Salade des Aravis
Toasts de chèvre chaud, jambon cru, noix, betteraves,
croûtons à l'ail des ours, pommes de Savoie.
18,00 €

Ceviche de Truite Fario aux Agrumes
Acidulé, fondant et rafraîchissant.
16,00 €

**Gaspacho de Tomates (L)(V)
Anciennes au Basilic**
Frais, léger, parfumé.
14,00 €

Terrine du Lido au Beaufort
Généreuse, relevée par ce fromage d'exception.
11,00 €

Taboulé aux perles Alpine façon Lido (V)
Une revisite locale d'un classique estival.
16,00 €

Du Lac

Filet d'Omble Chevalier
Purée du moment & pickles de légumes croquants.
29,00 €

Pavé de Truite Saumonée (L)
Pommes grenailles persillées & poivronnade maison.
27,00 €

Nos poissons proviennent des piscicultures Alpes Marée
Nos fruits et légumes proviennent des Vergers Saint Eustache Terre de Savoie

De La Montagne

Du Grill

Travers de Porc
Marinés et grillés, servis avec des frites fraîches.
24,00 €

Burger du Lido (L)
Lard de Savoie, cornichons aigres-doux,
truffenade, raclette AOP, iceberg croquante
& sauce béarnaise avec frites.
22,00 €

Côte de Bœuf (1kg - à partager)
Pour les vrais amateurs, à savourer à deux ! Frites et salade.
59,00 €

Pépinettes aux Champignons (L)(V)
Spécialité locale aux champignons de
la Motte-Servolex, crème de Savoie.
19,00 €

Tartare de Bœuf façon Chef
Accompagné de frites maison.
23,00 €

Entrecôte 280g
Tendreté et caractère. Frites et salade.
28,00 €

Accompagnement suppl. 5€ : Frites, légumes de saison ou salade
Sauces au choix : Reblochon, forestière, poivre

Nos viandes proviennent de la maison Alp'Viandes
Notre charcuterie provient des Ducs de Savoie Salaisons du Cayon

Filet de Bœuf 230g
Fondant et raffiné. Frites et salade.
34,00 €

Desserts

Soupe de Fraises (L)
Légère et parfumée, parfaite pour les beaux jours.
10,00 €

Baba au Génépi
Arrosé et chantilly vanillée.
9,50 €

Glaces et sorbets (Glacier des Alpes)
Chocolat, vanille, fraise, café, citron, mangue,
Chartreuse, caramel beurre salé, rhum raisins
1 boule 3,50€ | 2 boules 5,00€ | 3 boules 6,00€

Brioche Perdue
Moelleuse et caramélisée avec sa boule de glace.
11,00 €

**Tartelette Sablée
à la Mousse au Chocolat de Savoie (L)**
Gourmande, intense et fondante.
9,50 €

Assiette de 3 Fromages
Sélection du Chef,
accompagnée de confiture de figue maison.
11,00 €

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.

