

## Carte estivale

### À Partager

#### Planche de charcuteries

Salaisons du Mont Charvin (74)

Taille M 18,00 €

Taille L 27,00 €

#### Planche de fromages (V)

Sélection de fromages de la région affinés AOP ou IGP

Taille M 20,00 €

Taille L 29,00 €

#### Planche mixte

Taille M 23,00 € (1 à 2 pers.)

Taille L 31,00 € (3 à 4 pers.)

### 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.

17,00 €

#### 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'Ombre 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

#### Travers de Porc

Marinés et grillés, servis avec des frites fraîches.

24,00 €

#### Burger du Lido (L)

Lard de Savoie, cornichons aigres-doux,

raclette AOP, iceberg croquante

& sauce béarnaise à la truffenade, frites fraîches.

23,00 €

#### Côte de Bœuf (1kg200 - à partager)

Pour les vrais amateurs, à savourer à deux !

Frites fraîches et salade.

64,00 €

#### 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 fraîches.

24,00 €

Accompagnement suppl. 5€ : Frites, légumes pickles et antipasti ou salade  
Sauces au choix : Reblochon, forestière, poivre, béarnaise

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

#### Entrecôte 280g

Tendreté et caractère. Frites et salade.

28,00 €

#### Filet de Bœuf 230g

Fondant et raffiné. Frites fraîches 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 6,00€ | 3 boules 8,00€

#### Brioche Perdue

Caramel beurre salée et sa boule de glace.

11,00 €

#### Tartelette Sablée

Ganache au Chocolat de Savoie (L)

Gourmande, intense et fondante.

10,00 €

#### Assiette de 3 Fromages

Sélection du Chef,

accompagnée de confiture de figue maison.

11,00 €

#### Café ou Thé Gourmand

13,00 €

## 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.

