



L'Ormeau

Restaurant-Bar

Vous souhaite la Bienvenue & un Bon Appétit.



La vieille grange avant l'Ormeau ...



*Marcelle & Antoine les grands-parents,
« L'Ormeau » une histoire de famille...*

Chers clients, nous vous souhaitons de passer un agréable moment, ainsi qu'une excellente dégustation.

Nous vous informons que nos plats sont cuisinés lors de votre commande.

Nous vous remercions d'être patients lors de leurs préparations.

Afin d'assurer un meilleur service nous vous prions de ne pas effectuer de changements lors de votre commande.



Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Nos entrées & plats froids

Our Starters and Courses



Assortiment de charcuterie Jambon fumé, saucisson, viande séchée, Terrine maison 12.50 €

Assortment of cold meats: smoked ham, dried sausage, Air-dried beef, piglet terrine.

Planche des Alpes 16.80 €

Le chef vous invite à déguster un assortiment de charcuterie & fromages aux saveurs de nos montagnes et fermes de notre région.

Accompagnée de salade verte.

Assortment of cold meats, cheeses of our country, with green salad.

Terrine du chef 11.00 €

Home made hazelnuts piglet terrine.

Nos salades

Our Salads



Salade de saumon mariné à l'Aneth 14.50 €

Salade verte, tomates, pistaches, saumon mariné à l'aneth....

Green salad, tomatoes, Pistachio, a dill sockeye salmon...

Salade Dent D'Oche 14.50 €

Salade verte, tomates, haricots verts, noix, oignons, toast chèvre, croustillant de Reblochon,

fromage fondu sur pommes de terre, chiffonnade de jambon fumé

Green salad, tomatoes, French bean, walnuts, hot goat cheese toast, Reblochon crisp, melted cheese on potatoes, smoked ham, onions.

Salade la Chablaisienne 12.50 €

Salade verte, croûtons, dés d'Abondance, lardons, noix, oignons.

Green salad, croutons, Abondance cheese, lardoons, walnuts, onions.

Salade Fermière 14,00 €

Salade verte, fromage de chèvre pané, miel, pignons de pins, morceaux de pomme, lard...

Green salad, breaded goat's cheese with honey, pine seeds, apple, bacon...

Prix nets en euros, Taxes et services compris

Spécialités régionales
Our regional specialities



Le Berthoud *Fromage d'ABONDANCE fondu, vin blanc.* **16.80 €/pers**

Accompagné de charcuterie et salade verte, pommes de terre en robe des champs.
Dish (melted cheese, white wine) served with assortment of cold meats, potatoes boiled in their skin, and green salad.

Le Berthoud aux Girolles *Fromage d'ABONDANCE fondu, vin blanc et Girolles.* **19.80 €/pers**

Accompagné de sa charcuterie, salade verte, pommes de terre en robe des champs.
Dish (melted cheese, white wine, Chanterelles Mushrooms served with assortment of cold meats, potatoes boiled in their skin, and green salad)

La Tartiflette ** La Péla ** **16.80 €/pers**

Accompagnée de charcuterie & salade verte.

Pommes de terre, oignons confits au vin blanc, lardons, crème, Reblochon gratiné.
Cheese and potatoes dish served with assortment of cold meats, green salad.
(Potatoes, onion preserve in white wine, lardoons, cream, crisp oven-grilled cheese REBLOCHON in a dish)

La Croziflette aux Diots de Savoie **19.50 €/pers**

Accompagnée de charcuterie & salade verte.

Crozets, oignons confits au vin blanc, Diots, crème, Reblochon gratiné.
Cheese, Diots and Crozets dish served with assortment of cold meats, green salad.
(Crozets, onions preserve in white wine, Diots (sausage from our country), cream, crisp oven-grilled cheese REBLOCHON in a dish).

La spécialité savoyarde des Crozets témoigne du rattachement historique qui lia la Savoie à l'Italie jusqu'en 1860. Cette petite pâte typique, plate et carrée, au goût de terroir inimitable, était alors fabriquée par les ménagères à partir de la matière première disponible : sarrasin, blé tendre ou blé noir.

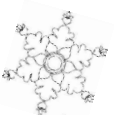


Mars environ.

Disponible de Décembre à fin

Moelleux du REVARD « Val D'Arly » la boîte Chaude **20.50 €/pers**

Accompagné de sa charcuterie, salade verte, pommes de terre en robe des champs.
Cheese served with assortment of cold meats (ham, dried beef, dried sausage), potatoes boiled in their skin, and green salad.



Prix nets en euros, Taxes et services compris

SPECIALITES POUR 2 PERSONNES MINIMUM
(Specialities served for Minimum 2 persons)



Menu Petit Antoine

25.00 € par personne / 2 pers min

Fondue Savoyarde

Accompagnée de charcuterie & salade verte.

*Dessert au choix: Coupe de glace : Williamine (Poire, alcool de poire), La Belle de Savoie (Génépi, alcool de Génépi),
vacherin glacé du chef.*

Savoy-style Fondue served with assortment of cold meats, green salad for
dessert: williamine or Génépi ice cream (with alcohol),
two scoops or meringue cake filled with ice cream and whipped cream.

La Fondue Savoyarde Accompagnée de charcuterie & salade verte.

19.80 €/pers

Savoy style Fondue served with green salad and assortment of cold meats.

- La Fondue Savoyarde nature accompagnée de salade verte.

17,00 € /pers

Fondue aux Girolles Accompagnée de sa charcuterie & sa salade verte.

23.80 €/pers

Mélange de fromages des Alpes et Girolles.

Chanterelles mushrooms Savoy-style Fondue, served with assortment of cold meats, and green salad.

Notre Raclette traditionnelle est servie en période hivernale de Novembre à fin Avril.

La Raclette Fromage à Raclette Traditionnelle.

20.50 €/pers

Accompagnée de charcuterie, pommes de terre en robe des champs, et salade verte.

RACLETTE cheese served with assortment of cold meats (ham, dried beef, dried sausage) potatoes boiled in their skin, and green salad.

****Supplément de charcuterie par personne : 5.00 € / pers***

****EXTRA: Assortment of cold meats /pers***

Prix nets en euros. Taxes et services compris

Nos viandes

Our meats



Entrecôte Maître d'hôtel. beurre persillé fait maison.

Butcher choice (Beef ribsteak) with marbled butter

24.50 €

Entrecôte Sauce poivre vert

Butcher choice (Beef ribsteak) with pepper sauce.

26.00 €

Entrecôte sauce forestière*

Butcher choice (Beef ribsteak) with mushrooms sauce.

27.50 €

Magret de Canard sauce poivre vert

Duck breast fillet cooked with pepper sauce.

19.80 €

Nos viandes sont accompagnées de frites, garniture de légumes du jour et salade verte.

Our meats are served with French fries, vegetable of the day and green salad.

ESCALOPE BERNOLANDE 20.80 €

Escalope de volaille enrobée de jambon blanc, sauce crème et champignons,

Gratinée au fromage La Tomme de la Tour (Fromage du pays).

Accompagnée de frites et salade verte.

Escalope of turkey with ham, cream sauce, mushrooms, crisp oven grilled cheese,
served with French fries and green salad.



Pierrade & Chapeaurade Pour 2 personnes Minimum

(Specialities served for Minimum 2 persons)

Pierrade aux 4 viandes Bœuf, dinde, magret, lard

(min 250gr/pers).

25.00 €/pers

Accompagnée de frites, salade verte, et de ses sauces.

Meat cooked on stone served (beef, turkey, bacon, duck breast file) with French fries and green salad.

***La Chapeaurade aux 4 viandes**

Bœuf, dinde, magret, lard

25.00 €/pers

Accompagnée de son bouillon de légumes, frites, riz, salade verte, et de ses sauces.

Meat cooked (beef, turkey, bacon, duck breast file) served with vegetable broth, French fries, rice and green salad.

***Chapeaurade uniquement le week-end du vendredi soir au dimanche soir.**

***Supplément de 150 gr de viande par personne : 8.00 €/ pers**

***EXTRA: meat 150 gr/pers**

Nos viandes sont d'origine Françaises ou Européennes.

** Nos sauces Forestières & poivre vert sont élaborées à base de fond de veau lié en poudre.*



* Demander Le midi en semaine uniquement, selon les disponibilités

Plat du jour : 10.80 € /pers : (plat chaud uniquement).

ou Menu du jour à 19.00 € /pers : (Entrée, plat chaud, assiette de fromages de nos montagnes, dessert du jour).

(Les week-ends, jours fériés et semaine entre Noël et nouvel an les menus et plats du jour ne seront pas servis)

Le vin & les boissons ne sont pas compris dans le tarif.
All midday during the week ask our menu and today's special.

Prix nets en euros, Taxes et services compris

Nos poissons

Our Fishes



Filets de Perches sauce crème vin blanc Accompagnés de frites et salade verte.

23.80 € /pers

Fillets of Perch cream white wine served with french fries and green salad.

Notre Menu Lac & Montagne est servi le midi jusqu'à 13h15, le soir 21h15. merci

Menu lac & montagne

33.50€



Assiette de Charcuterie

Jambon fumé, saucisson, viande séchée, Terrine maison.

Ou Salade de saumon mariné à l'aneth

Salade verte, tomates, pistaches, saumon mariné à l'aneth....

Ou Salade Fermière

Salade verte, fromage de chèvre pané, miel, pignons de pins, morceaux de pomme, lard.

Petite pause savoyarde au goût du pays

(Glace Carte d'Or & son petit alcool Distillerie de la Dent d'Oche).

Magret de canard sauce poivre vert

Entrecôte Maître d'Hôtel

(Entrecôte d'origine française)

Accompagnés de frites et de leur garniture du jour

Filets de Perches sauce crème vin blanc

Accompagnés de frites et salade verte

Assiette de fromages de nos montagnes

Fromage blanc et ses myrtilles

L'ardoise des desserts du jour au choix

Tarifs des menus hors Boissons

Prix nets en euros, Taxes et services compris

Menu des petits loups (-de 12 ans)

Boisson Capri- sun

10,00€

Steak haché ou jambon blanc ou cordon bleu, accompagné de frites, salade.

Fromage blanc ou Boule de Glace enfant (Vanille, fraise, chocolat) ou pom'pote gourde.

Choice Capri Sun drink, mince steak or ham or veal escalope cordon bleu
and French fries, green salad, ice-cream or natural soft white cheese for desert, or stewed apple.

Nos fromages

Our chesees

Assiette de fromages de nos montagnes

6.50 €

Assiette composée de fromages aux saveurs de nos montagnes, sélectionnés chez les fromagers bien de chez nous.
Assortment of regional Cheeses plate.

Fromage blanc nature

4.50 €

Fresh cream cheese.

au coulis de fruits rouges

5.00 €

Fresh cream cheese served with reds fruits sauce.

aux myrtilles

5.00 €

Fresh cream cheese served with reds fruits sauce.

Notre établissement vous informe :

* Une carte pour les personnes malvoyantes est disponible sur demande, ainsi que notre fiche des allergènes.

L'Ormeau Restaurant-Bar

160 Route de la Mairie, BERNEX 74500 Evian-les-Bains

Tel : 04.50.73.60.85

e.mail : restaurant.lormeau@orange.fr



Retrouvez nous aussi sur Internet dans:

Les Pages Jaunes rubrique Restaurants, site : **restaurantlormeau.fr**

Ou Office tourisme : **www.bernex.fr**

Nous acceptons les règlements suivants:

Espèces, Chèques (*avec un justificatif d'identité*), *cartes bancaires à partir de 12,00€*
Les Chèques Vacances (*ANCV*), Tickets Restaurant (19,00€ / jours, aucun rendu de monnaie).

Nous n'acceptons plus les coupures de 500.00 €, ni Francs Suisses.

Renseignez-vous auprès de nos serveurs(ses).

We accept bank card from 12.00 € We don't accept the 500.00 € note and swiss francs.

N'hésitez pas à nous contacter pour toute organisation & suggestion de menus pour vos banquets :

Repas de famille ou entre amis, repas d'anniversaire, Vin d'honneur, communion, Baptême, repas d'entreprise.....

ETABLISSEMENT NON FUMEUR

Prix nets en euros, Taxes et services compris