



Le Naviot

12, quai de Rives
74200 THONON LES BAINS
04 50 70 22 74








RESTAURANT

LES ENTRÉES







- Salade Mixte**6,80 €
(Salade, tomates, oignons, pignons de pin)
- Melon en éventail, son sorbet et verre de Porto**.....8,50 €
-  **Assiette de charcuterie** 10,90 €
(Jambon fumé 12 mois, jambon Torchon, saucisson sec, saucisson fumé Rocaïon)
- Salade Campagnarde** 11,90 €
(Salade, tomates, pommes-de-terre, lardons, œuf dur)
- Eventail de melon à l'italienne** 12,50 €
(Melon, jambon fumé 12 mois, salade, tomates)
- Tomate / Mozzarella** 13,40 €
(Tomates, mozzarella Buffalo, salade)
-  **Salade de chèvre chaud aux 2 saveurs** 13,90 €
(Salade, tomates, crottin de chèvre sur toast, pignons de pin, miel, cerneaux de noix)
- Salade folle**..... 14,90 €
(Salade, tomates, Magret fumé, Foie Gras maison, haricots verts frais)
-  **Déclinaison de Féra** 15,90 €
(Carpaccio de Féra et rillettes de Féra)
-  **Salade de Saint-Jacques et son croquant de persillade** .. 16,90 €
(Saint-Jacques, salade, tomates, haricots verts frais, pignons de pin)

LES POISSONS

-  **Goujonnette de Féra à la Provençale**19,50 €
-  **Filet de Féra au Vin Jaune** (coteaux du Jura).....21,50 €
-  **Filets de Perche meunière**24,40 €
-  **Filets de Perche au Noilly**25,40 €
-  **Noix de St-Jacques à la crème d'ail**26,90 €

Tous nos poissons sont garnis avec du riz Basmati, des légumes verts et garniture du jour, sauf les Perches Meunières qui sont servies avec frites et salade.

LES VIANDES

-  **Escalope de Volaille poêlée** 16,50 €
avec sauce Roquefort..... 19,50 €
avec sauce aux Morilles 24,50 €
-  **Rognon de Veau**
sauce Madère et champignons 18,90 €
-  **Tartare de Bœuf** (200 gr)
coupé au couteau (à préparer vous-même) 19,90 €
-  **Pavé de Rumsteak poêlé** (200 gr) 20,50 €
avec sauce Roquefort..... 23,50 €
avec sauce aux Morilles 28,50 €
-  **Magret Canard entier rôti** 21,50 €
avec sauce Roquefort..... 24,50 €
avec sauce aux Morilles 29,50 €
-  **Filet de Bœuf poêlé** 24,50 €
avec sauce Roquefort..... 27,50 €
avec sauce aux Morilles 32,50 €

Toutes nos viandes de Bœuf sont nées, élevées et abattues en France. Toutes nos viandes sont garnies de gratin dauphinois, de légumes verts et garniture du jour.



NOUVEAUTÉ DE L'ÉTÉ

MAXI PORT

Salade, tomates, mozzarella, melon, jambon,
2 beignets de pommes de terre,
3 morceaux de fromage,
1 mini-fromage blanc aux Framboises..... 18,50 €

MAXI CHEF

Salades, tomates, Foie-Gras sur pain d'épices,
Magret fumé, melon,
2 beignets de pommes de terre,
3 morceaux de fromage,
1 mini-tiramisu café.....20,00 €

MENU ENFANT (-12 ANS) À 10,50 €

Jambon blanc/Frites OU
Steak frais (120 gr)/Frites OU
Filets de Perche meunière/Frites

Fromage blanc au sucre
ou Glace 2 boules

LES SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

- Steak de Fromage** 18,00 €
(Comté cuit dans une pâte à beignet, ail, charcuterie, salade verte)
- Tartiflette, salade verte** 17,00 €
(Reblochon fermier, pommes-de-terre, oignons, lardons)
- Tartiflette avec charcuterie, salade verte** 24,00 €
(Reblochon fermier, pommes-de-terre, oignons, lardons)
- Le Petit Naviot**..... 16,90 €
(Charcuterie servie avec trois beignets de pommes-de-terre)
- Le Grand Naviot** 19,90 €
(Charcuterie servie avec trois beignets de pommes-de-terre et Reblochon fondu)

FONDUES

(Minimum pour 2 personnes)

Prix /pers.

- Fondue Savoyarde** 16,00 €
aux fromages
- Fondue Savoyarde** 23,00 €
aux fromages et charcuterie
- Fondue aux Cèpes** 18,00 €
- Fondue aux Cèpes et charcuterie** 25,00 €
- Fondue Valaisanne (fromage + tomate)**
avec pommes-de-terre 17,00 €
avec pommes-de-terre et charcuterie 24,00 €

Toutes nos fondues sont servies avec salade verte sur demande du client.

LA FORMULE DU MIDI


(servie uniquement le midi, hors WE et jours fériés)

- 1 plat** 11,50 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert 14,00 €
Entrée + Plat + Dessert 17,50 €

3 entrées /3 plats /3 desserts au choix

Salade Paysanne OU
Assiette de Charcuterie OU
Entrée du Jour

Plat du Jour OU
Escalope de Volaille sauce Roquefort / Frites / Salade OU
Travers de Porc sauce Barbecue / Frites / Salade

Fromage blanc OU
Glace ou Sorbet (2 boules) OU
 Dessert du Jour

MENU À 29,00 €

Assiette de Charcuterie OU
Salade du Bûcheron (toasts de Reblochon et lardons)

Filet de Féra au Vin Jaune OU
Pavé de Rumsteak au Roquefort ou nature

Dessert ou Sorbet au choix

MENU À 36,00 €

Salade du Périgord avec Magret fumé et Foie Gras OU
Carpaccio de Féra

Filets de Perche Meunière OU
Filet de Bœuf poêlé aux Chanterelles ou nature

Dessert ou Sorbet au choix

Toute l'équipe du NAVIOT vous souhaite un bon appétit.

Ouvert toute l'année.

Pour toutes réservations, contacter le 04 50 70 22 74 pour banquets, mariages, séminaires.

Service de midi : 12 h - 14 h / Service du soir : 19 h - 22 h