La Carte...

29° année—n°62– 12.09.2026 CARTE DES METS Français/English. TARIF TTC EN EUROS

Du déjeuner express au cassoulet royal, notre cuisine est élaborée à base de produits frais. Au coin du feu l'hiver ou sur notre terrasse ombragée en période estivale, nous vous invitons à découvrir notre carte à spécialités du Sud-Ouest.

Coté vins, nous travaillons exclusivement avec des propriétaires indépendants.

La carte des mets évolue régulièrement en fonction des saisons et souvent des suggestions supplémentaires sont proposées à l'ardoise.

La carte du déjeuner ne propose pas tous les mets du dîner.

Les jambons et porcs Kintoa sont issus du Pays Basque (64), vallée des Aldudes, Maison Oteiza.
Les canards et foie-gras sont issus du Béarn (64), Puyoo, Maison Argaud

Toutes nos autres viandes sont sélectionnées par notre boucher Eric Decorzent, Lullin (74)
Les fromages sont issus de la fromagerie Bouchet (74 Archamps)
Les œufs proviennent de La Ferme du P'ti Gaud (74 Vétraz-Monthoux)

Les truffes noires proviennent de Cahors 46000
La truite rose bio provient de St Etienne de Baïgorri (64) (distribuée par le groupe Mericq)

CHAQUE MIDI,
du mardi au vendredi:

LE MENU EXPRESS

Entrée, plat et dessert: 25€

Au choix Traditionnel ou Healthy

Retrouvez nos menus
sur facebook et instagram

+

Like
tables & auberges DE FRANCE
ÉCOLE HÔTELIÈRE INTERNATIONALE SAVOIE-LEMAN
Maître Restaurateur

Côté Apéro

Pousse-Rapière Cocktail vif, frais et pétillant à base de liqueur à l' Armagnac et à l' orange 9€

Floc de Gascogne ROUGE OU BLANC (servi frais, apéritif doux) 9€

Apéritif basque servi frais et peu alcoolisé *11°* (vin, cerise et piment d'Espelette) 9€

Spritz Apérol, Campari, Belle Sandrine (passion du Sud –Ouest)10€

Flute de champagne brut 12cl 12€

Martini, Suze, Campari, porto, kir 8€

Américano maison 12cl 10€

Ricard entier 5€ momie 3€

Bière pression Afligem blonde 25cl 4,00€ / 33cl 5,00€ / 50cl 8,00€

Les Softs:

Eau minérale San Pellegrino, Thonon 75cl 7€

Badoit rouge - Evian 33cl 4€

Jus de fruits (orange, ananas, tomate, fraise) 25cl 5€

Cocktail de jus de fruits 15cl 10€

Jus orange frais pressé 25cl 8€

Coca cola, Coca zéro, Ice-tea, schwepps 25cl 5€

Bitter Sanpellegrino 10cl 5€

La carafe d'eau municipale 5€

NOS VINS AU VERRE:

BLANC SEC : 12cl: 7€

BLANC DOUX: 12cl: 9€

ROUGE: 12cl: 8€

ROSE de Provence 12cl: 7€

- **140 références de**
- **bouteilles en cave**

Instants à partager ou pas... Nos entrées

Truite rose du Pays Basque fumée chez nous, émulsion aneth 14€

Pink trout smoked

Croustillant de cabécou (chèvre du Périgord) salade et noix 12€

Goat cheese salad

Foie-gras de canard traditionnel, chutney et pain maïs toasté...20 €

Duck foie-gras, bread toast

Œuf meurette façon Sud-Ouest... 10€

Egg cooked « meurette »

Symphonie de nos 4 foie-gras, chutneys, toasts... 32€ (servi uniquement le soir)

Duck foie-gras, toasts and chutneys

Les Entrées ne peuvent pas être commandées en plat unique, merci.

STARTERS can't be ordered as mane course, thank you.

Pour tout régime alimentaire, prévenez-nous à la prise de commande.
La liste des produits allergènes est à votre disposition sur simple demande

For any diet, ask us at the order, and allergenic products list is available, please ask us.

Toute place occupée sans consommation est facturée 15€

Any place occupied without consumption is charged 15€

Nos plats

Faux filet poêlé (300g / 4 semaines de maturation), beurre arrangé, salade 32€

Beef steak, herb butter and salad *Cette viande rouge est cuisinée bleue, saignante ou à point.*

Quenelle de brochet sauce Nantua, riz Basmati 22€

Pike quenelle, lobster and tomato sauce

Cassoulet royal aux haricots tarbais 26€

Meat cooked with white french beans, tomatoes and spices

Magret de canard rôti sauce Périgueux (truffe, foie-gras), Sarladaises 28€

Duck breast, truffle sauce and potatoes

Sole meunière, riz Basmati (300/400g) 10€/100g (servie uniquement le soir)

« sole fish » with rice

Menu Signature Maison Rouge

65€ (servi pour l'ensemble des convives de la même table et uniquement le soir)

Le foie-gras

Le magret de canard

Le fromage

La crêpe

Nos douceurs

Croustade aux pommes chaude et arrosée à l'Armagnac 12€

special apple pie with armagnac

Tarte au citron meringuée 12€

Lemon pie

Soupe de poire William, crémeux de chocolat noir 10€

Pear soup chocolat cream

Fameuses crêpes façon Suzette, flambées 16€

Crepe « Suzette »

Glaces et sorbets artisanaux de Contamines 4€ la boule

Ice cream

Côté digestifs

Vieille prune Poire William Framboise 4cl 12€

Armagnac Darroze 4cl 15€

Whiskys , Gin , Cognac, Calvados, Chartreuse 4cl 12€

Get 27, Get 31, Manzana, Izarra, Génépy, Limancello, Bailays 4cl 10€

Armagnacs Darroze millésimés Consulter notre carte des prix

Côté épicerie fine

Notre épicerie présente une large gamme de produits du Sud-Ouest et plus….

Le Chef fabrique la totalité des mets servis au restaurant mais la boutique s'achalande auprès de producteurs exclusivement français et conserveries artisanales.

La plupart des vins présentés au restaurant sont en vente à emporter, prix caviste.

Toute l'année, nous confectionnons des coffrets garnis en quelques minutes selon vos choix, goût et budget.

Sans oublier les fameux « Bon-cadeaux » qui ravissent les chercheurs d'idée et qui font le bonheur des invités!

L' épicerie est ouverte non-stop de 9h à 22h du lundi au samedi et de 9h à 12h le dimanche.

Un repas imprévu? Une invitation dernière minute? Une bouteille de vin blanc ou de champagne déjà frais: c'est bien pratique!

L'épicerie de Maison Rouge est ouverte aussi quand toutes les autres sont fermées!

CLICK AND COLLECT

Foie-gras de canard mi-cuit, chutney maison… 14€ A partager: 20€

Cassoulet aux haricots tarbais 15€

Croustade aux pommes (dessert à déguster tiède) 8€

Côté Hôtel ****

L'hôtel comprend 9 chambres et 4 suites alliant confort et modernisme, aux normes 4**** en vigueur. Ascenseur, climatisation, espace spa doté d'un sauna, vélos cardio et jacuzzi, l'insonorisation et le bien-être sont les points fort de l'établissement.

En semaine, l'hôtel reçoit bon nombre de voyageurs d'affaires grâce à notre région économiquement forte, et le week-end, c'est une toute autre ambiance qui s'installe. La clientèle touristique se mêle aux hôtes du secteur qui viennent à l'auberge pour dîner et passer la nuit , qui cherchent un dépaysement à 2 pas de chez eux...

C'est une idée de cadeau d'anniversaire et de nuit de noces!

« Il n'y a pratiquement rien en ce monde qui ne puisse être fabriqué en qualité inférieure afin d'être vendu moins cher. Et les gens qui ne considèrent que le prix, seront forcément victimes d'agissements négatifs ».

Il était une fois l'Auberge de Maison Rouge…

… Quelque temps après l'acquisition de la ferme abandonnée, Marcel et Marie Louise de Saint Sulpice créent, dans cette partie du bâtiment, le restaurant « Maison Rouge » inauguré en décembre 1989.

Le nom est né tout simplement par le ravalement de façade, rouge, décidé par Marcel, homme d'affaire reconnu sur la place, qui voulait que son établissement se voit bien depuis la route!

Epicuriens et travailleurs, Marcel et Marie Louise réussissent à se faire un nom dans leur nouveau métier de restaurateurs autodidactes, bien qu'étant à l'orée de leur retraite…

En mars 1996, Marcel décède et Marie Louise met le restaurant en location. Malheureusement, cette location se passe tellement mal que les 6 années d'acharnement de travail et de rigueur sont parties en fumée en à peine 6 mois.

Marie Laure, leur fille, issue de l'école hôtelière de Thonon et travaillant à l'hôtel des Bergues de Genève décide du jour au lendemain de plaquer sa situation confortable pour essayer de remonter et redorer le fruit de ses parents, du haut de ses 23ans.

Le 1 janvier 1998, la Maison Rouge renaît!

Avec des hauts et des bas, grâce à des clients toujours fidèles, grâce à une équipe de travail aussi fidèle, La Maison Rouge recommence à briller… A briller avec les spécialités du Sud-Ouest de la France dont M.Laure est passionnée et est Chevalier de la Confrérie des vins de Cahors. (le diplôme dont elle est le plus fier et dont l'examen lui a été le plus agréable à passer!)

Quand cette dernière trouve enfin un mari, Eric Dedeire, issu de l'école hôtelière de Tournai, cela lui donne des ailes et tous deux décident de fabriquer un hôtel. Oui mais le plus grand et le plus beau! (en fonction de leurs moyens….). L'accouchement ou plutôt l'inauguration a eu lieu le 24 juin 2011.

Depuis, l'Auberge connait une belle croissance. Voilà le fruit de 31 années de travail familial qui, on le souhaite, ont permis à Marie Louise de partir en paix en 2014.

Toujours à l'affut de nouvelles aventures, Eric et ML répondent à l'inscription d'un nouveau jeu télévisé « Bienvenue à l'hôtel » diffusé en décembre 2014. Cette aventure fulgurante leur a généré beaucoup de publicité. Epreuve réussie!

En janvier 2016, agrandissement de la devanture qui a permis d'améliorer l'accueil du public grâce à la porte automatique, la création d'une nouvelle cave à vins et ajouter des tables.

En même temps, notre Chef de cuisine JF Mériot nous a quitté au bout de 14 années de fidélité.

Marie-Laure a donc repris son premier métier et dirige la cuisine jusqu'à ce jour.

En 2018: Création d'une terrasse de 30 places

En 2019, Couverture de la terrasse pour ouvrir l'hiver un restaurant éphémère à fondue aux fromages.

Expérience réussie! En juin 2020, juste après le 1° confinement, l'idée est née de proposer des soirées « apéro-rosés » avec ambiance dj en live. Franc succès!

Au printemps 2022, nous agrandissons la terrasse et organisons régulièrement des soirées festives à thème grâce à notre Djette résidente Sandrine Costa.

A bientôt pour de nouveaux projets, et merci de votre fidélité.