
NOS PETITS PLAISIRS

• caviar, ham and cheese •

EN K DE CAVIAR • Caviar

- » En K de Caviar (15g de Caviar Oscietre) 39.00 €
Caviar
- » En K de Caviar (15g de Caviar Oscietre) + 1 Coupe de Champagne 49.00 €
Caviar + one champagne glass
- » En K de Caviar (15g de Caviar Oscietre) + 2 Coupes de Champagne 58.00 €
Caviar + two champagne glasses
- » En K de Caviar (15g de Caviar Oscietre) + 1 Vodka de vigne 45.00 €
Caviar + one french vodka
- » En K de Caviar (15g de caviar Oscietre) + 2 Vodkas de vigne 50.00 €
Caviar + two french vodka

CLOCHE DE CULATELLO (JAMBON ITALIEN) • Culatello (Italian ham) 16.00 €

JAMBON À LA TRUFFE • Truffle ham 15.00 €

BOL DE PARMESAN 18 MOIS D’AFFINAGE (100G) • Vintage Parmesan cheese 5.00 €

CHIPS • Crisps

- » 40g 2.50 €
- » 150g 5.00 €

NOS ARDOISES

· platters ·

SAUCISSON SEC ET FUMÉ, PAIN ET GRESSINS <i>• Dry and smoked sausage, bread & gressins</i>	10.00 €
FOIE GRAS FAÇON MI-CUIT (120G), PAIN ET CHUTNEY <i>• Foie gras «mi-cuit» (120g), bread & chutney</i>	25.00 €
TERRINE DE CANARD FOIE GRAS <i>• Duck foie gras «terrine»</i>	12.00 €
VIANDE DE BOEUF SÉCHÉE DES ALPES, NOIX DU VERCORS, PAIN ET GRESSINS <i>• Dried local beef meat, walnuts, bread & gressins</i>	16.00 €
CHARCUTERIE ET FROMAGES ALPINS, NOIX DU VERCORS, PAIN ET GRESSINS <i>• Jambon cru 18 mois Savoie, viande séchée des Alpes, lard fumé de Savoie, saucisson • Alpine charcuterie and cheeses, walnuts, bread & gressins</i>	18.00 €
FROMAGES AU POIDS SÉLECTIONNÉS PAR NOS FROMAGERS • AU CHOIX SUR PLATEAU » Les 100g 10.00 € <i>• Accompagnés de chutney, noix, gressins • Platter of selected cheeses by the weight, with chutney, walnuts, gressins</i> » Nos maîtres fromagers affineurs (our masters cheese refiners) : Boujon, Fermes de La Sarre (Les Gets), Buttay	
PLANCHE GOURMANDE <i>• Assortiment de charcuteries et fromages alpins, terrine de foie gras mi-cuit, magret fumé, jambon blanc à la truffe, pains • Alpine charcuterie and cheeses, foie gras mi-cuit, smoked duck breast, truffle ham, bread</i>	29.00 €

NOS SOUPES

· soups ·

SOUPE À L'OIGNON, PAIN GRILLÉ & FROMAGE <i>• Onion soup, grilled bread and cheese</i>	12.00 €
VELOUTÉ DE POTIRON, BEAUFORT <i>• Pumpkin soup, beaufort cheese</i>	12.00 €
VELOUTÉ DE POTIRON, FOIE GRAS POÊLÉ <i>• Pumpkin soup, pan-fried foie gras</i>	16.00 €

NOS SALADES & PÂTES

· salads and pasta ·

SALADE VERTE • *Green salad*

5.50 €

- Avec échalotes, herbes
- With shallots, herbs

SALADE CÉSAR • *Caesar salad*

16.00 €

- Laitue Romaine, blanc de poulet, croûtons, câpres, parmesan, sauce César
- Green salad, chicken breast, crusts, capers, parmesan cheese, Caesar sauce

SALADE VERTE, PÉTOLE DE BREBIS CHAUD, MAGRET FUMÉ

18.00 €

- Green salad, sheep hot cheese, smoked duck breast

LA PIADINA D'HIVER, ÉPINARD FRAIS, FROMAGE FONTINE & VIANDE SÉCHÉE

18.00 €

- Piadina with fresh spinach, fontine cheese & dried beef

PÂTES FRAÎCHES • *Fresh pasta*

- » Lasagnes maison, salade verte 16.00 €
Home-made lasagna and green salad
- » Tagliolinis aux Viandes (boeuf et veau) 16.00 €
Pasta with meats veal and beef
- » Tagliolinis à la Carbonara «LA VRAIE» 16.00 €
The «TRUE» Carbonara
- » Tagliolinis à la crème de noix et roquefort 16.00 €
Pasta with nuts cream and roquefort cheese
- » Tagliolinis aux truffes et bolets 21.00 €
Pasta with truffles and bolets mushrooms

NOS VIANDES

· meats ·

LE BURGER 20.00 €

- Steak d'Aubrac avec pommes de terre rôties (bacon, raclette, oignon rouge, salade, tomates, crème moutarde à l'ancienne)
- *Steak with roasted potatoes (bacon, raclette cheese, red onions, salad, tomatoes, traditional wholegrain mustard cream)*

LE DOUBLE BURGER 26.00 €

- Double steak d'Aubrac avec pommes de terre rôties • *Double steak with roasted potatoes*

FAUX-FILET DE BOEUF «CHAROLAIS» MATURÉ 8 SEMAINES SERVI AVEC LÉGUMES ET POMMES DE TERRE RÔTIES

- *Sirloin steak Charolais with vegetables and roasted potatoes*

250g

- » *Juste grillé • Just grilled*..... 27.00 €
- » *Grillé beurre Maître d'Hôtel • Grilled, «Maître d'Hôtel» butter*..... 27.00 €
- » *Jus de viande réduit • Reduced meat juice* 27.00 €
- » *Façon Rossini • Foie gras on the top*..... 34.00 €

SUPRÊME DE VOLAILLE AUX MORILLES ET VIN JAUNE 25.00 €

- *Servi avec taglionis*
- *Chicken with «taglionis» pasta*

STEAK TARTARE DE BOEUF, COUPÉ AU COUTEAU 28.00 €

- *Servi avec pommes de terre rôties et salade verte*
- *Steak tartare (sirloin steak) cut by knife, served with roasted potatoes and green salad*

NOS POISSONS

· fish ·

PAVÉ DE THON MI-CUIT, SAUCE VIERGE 26.00 €

- *Servi avec légumes et risotto*
- *Tuna «mi-cuit», served with vegetables and risotto*

FILET D'OMBLE CHEVALIER, ÉMULSION DE CRUSTACÉS 26.00 €

- *Servi avec légumes et risotto*
- *Fish filet «Omble Chevalier», sellfish emulsion served with vegetables and risotto*

NOS SPÉCIALITÉS

• specialities •

LA REBLOCH' (POUR 2 PERSONNES)

- Servie avec salade verte, pommes de terre et charcuterie
- Reblochon cheese served with green salad, potatoes and charcuterie

- » Aux lardons et oignons36.00€/2pers.
With bacon and onions
- » À la truffe noire et à l'huile de truffe blanche..... 50.00€/2 pers.
With black truffles and white truffle oil
- » Aux morilles, échalotes et vin jaune..... 50.00€/2 pers.
With morels, shallots and «vin jaune»

MENU ENFANT

• children menu •

MENU ENFANT JUSQU'À 12 ANS • Children's menu (until 12 years)

12.00€

- » Lasagnes à la bolognaise
Bolognese lasagna
- ou/or -
- » Pâtes fraîches à la bolognaise
Fresh pasta with bolognese sauce
- ou/or -
- » Pâtes fraîches à la carbonara
Fresh pasta with carbonara sauce
- ou/or -
- » Steak haché servi avec pommes de terre
Steak with potatoes and vegetables
- ou/or -
-
- » Glace • Ice Cream
- ou/or -
- » Crêpe sucre ou Nutella • Crepe sugar or Nutella

NOS DESSERTS MAISON

· homemade sweets ·

FROMAGE BLANC BATTU

6,50 €

- Coulis de fruits rouges, sucre, caramel au beurre salé ou crème de marron
- Cottage cheese with red fruits coulis, sugar, salted butter caramel or chestnut cream

ANANAS VICTORIA, SORBET PASSION, BISCUIT

7,50 €

- «Victoria Pineapple», passion fruit sorbet and biscuit

TIRAMISU CROQUANT AU CHOCOLAT

8,00 €

BABA AU RHUM DIPLOMATICO, CHANTILLY MAISON, MYRTILLES

10,00 €

- Rum baba Diplomatico, home-made whipped cream, blueberries

CRÈME DOUBLE, CONFITURE MAISON DE MYRTILLES, MERINGUE ÉCRASÉE

10,00 €

- Cream, home-made jam of blueberries, meringue

NOS GLACES

• ice creams •

GLACES ARTISANALES DES ALPES • Ice Cream

- » 1 boule • One scoop 2,50 €
- » 2 boules • Two scoops 4,50 €
- » 3 boules • Three scoops 6,00 €
- » Supplément chantilly, chocolat, caramel beurre salé 1,50 €
+ Whipped cream, chocolate sauce or salted caramel sauce

Caramel beurre salé, Chocolat, Café, Pistache, Noisettes, Vanille, Passion, Poire, Citron, Framboise, Fraise
Salted caramel, Chocolate, Coffee, Pistachio, Hazelnut, Vanilla, Passion fruit, Pear, Lemon, Raspberry, Strawberry

DAME BLANCHE

7,50 €

- Boules vanille, sauce chocolat, chantilly
- Vanilla ice cream, whipped cream, chocolate sauce

COUPE CARMEL

7,50 €

- Boules vanille & caramel, sauce caramel au beurre salé, chantilly
- Caramel & vanilla ice cream, salted caramel sauce, whipped cream

COUPE ALCOOLISÉE • Alcohol scoop ice cream

- » Williamine 9,00 €
Boules poire, poire william • Scoop of pear, pear alcohol
- » Colonel 9,00 €
Boules citron, vodka • Scoop of lemon, vodka

NOS GOURMANDISES

· biscuits and crepes ·

COOKIES • *Cookies* 2,50 €

CAKES DU MOMENT • *Ask to know the cake of the day* 5,00 €

CRÊPES SUCRÉES • *Crepes*

» Cassonade3,50 €
Brown sugar

» Sucre3,50 €
Sugar

» Beurre et sucre4,00 €
Butter and sugar

» Cassonade, beurre, fleur de sel4,20 €
Brown sugar, butter, and salt «Fleur de sel»

» Citron frais, sucre4,50 €
Fresh lemon, sugar

» Nutella4,50 €
Nutella

» La Crêpe d'Adèle4,50 €
Vergeoise et beurre salé • Adèle crepes, with vergeoise and salted butter

» Confiture maison4,60 €
Fraise, framboise, myrtille • Home-made jam: strawberry, raspberry or blueberry

» Chocolat maison4,60 €
Home-made chocolate

» Miel de Savoie ou Sirop d'érable4,80 €
Local alpine honey or maple syrup

» La crêpe d'Henry : chocolat maison, noix5,50 €
Henry's crepes : home-made chocolat, nuts

» Chocolat maison, noix de coco5,50 €
Home-made chocolate, coconuts

» Caramel beurre salé maison5,50 €
Home-made salted caramel sauce

» Flambée au Grand Marnier6,80 €
Grand Marnier alcohol flambée

» Supplément chantilly • *Extra whipped cream*1,50 €

» Supplément glace • *Extra ice cream*2,00 €

NOS VINS AU VERRE

· wines by the glass ·

KIRS, PÉTILLANTS ET CHAMPAGNES

- » Champagne Henriot (blanc de blancs ou rosé)..... 12.00 €
- » Ayze pétillant – Belluard..... 6.00 €
- » Italien Prosecco 6.00 €
- » Kir · Mûres, cassis, châtaigne, pêche · Blackberries, blackcurrant, chestnuts, peach 5.00 €
- » Kir pétillant · Mûres, cassis, châtaigne, pêche · Blackberries, blackcurrant, chestnuts, peach 6.00 €
- » Kir royal · Mûres, cassis, châtaigne, pêche · Blackberries, blackcurrant, chestnuts, peach 12.00 €

BLANCS AU VERRE (12CL) • White wine

- » Chignin Bergeron – Domaine Bouvet (Savoie) 6.50 €
- » Bourgogne – Domaine N.Theulot (Côte Chalonnaise) 6.50 €
- » Chablis– William Fèvre (Bourgogne)..... 6.50 €
- » Cuvée spéciale Chardonnay et Savagnin – Domaine Ph.Butin (Jura)..... 6.00 €
- » Heida (Suisse)..... 5.00 €

ROUGES AU VERRE (12CL) • Red wine

- » Monthélie – Bouchard Père & Fils 2013 (Bourgogne) 7.00 €
- » Equinoxe – domaine des Lauzières 2011 (Baux de Provence)..... 7.00 €
- » Ad Vitam Aeternam – Buffo & Péneau 2012 (Bordeaux) 7.00 €
- » Amariva – Domaine Bouvet 2010 (Savoie)..... 6.50 €

ROSÉS AU VERRE (12CL) • Rosé wine

- » Rosé Equinoxe – Domaine des Lauzières (Baux de Provence)..... 6.00 €
- » Rosé – La Grande Courtade (Pays d’Oc) 4.50 €

VINS DOUX BLANCS ET ROUGE (10CL)

- » Gewürztraminer Vendanges Tardives (blanc) 9.50 €
- » Quart de Chaume (blanc)..... 8.50 €
- » Melody (blanc)..... 4.00 €
- » G de Gasparets (rouge) 6.50 €
- » Maury Vintage – Mas Amiel (rouge) 6.50 €