

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 Supérieure 45.00 €
Caviar + one french vodka
- » En K de Caviar (15g de caviar Oscietre) + 2 Vodkas Supérieures 50.00 €
Caviar + two french vodka

COEUR DE SAUMON FUMÉ, SAUCE VIERGE 34.00 €
• Smoked salmon with sauce

CLOCHE DE CULATELLO (JAMBON ITALIEN) 18.00 €
• Culatello (Italian ham)

CLOCHE DE BELLOTA (ÉPAULE PUR IBÉRIQUE PATA NEGRA) 25.00 €
• Bellota (pata negra)

JAMBON BLANC À LA TRUFFE 15.00 €
• Truffle ham

PETITES SARDINES À L'HUILE D'OLIVE 10.00 €
• Sardines with olive oil

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

BOL D'ARTICHAUTS 5.00 €
• Artichokes

NOS ARDOISES & SOUPES

· platters and soups ·

SAUCISSON, NOIX DU VERCORS, PAIN ET GRESSINS 15.00 €
• *Saucisson, bread and gressins*

TERRINE MAISON AU CANARD ET FOIE GRAS 15.00 €
• *Homemade duck foie gras "terrine"*

FOIE GRAS FAÇON MI-CUIT (120G), PAIN ET CHUTNEY 25.00 €
• *Foie gras "mi-cuit" (120g), bread and chutney*

VIANDE DE BŒUF SÉCHÉE DES ALPES, NOIX DU VERCORS, PAIN ET GRESSINS 17.00 €
• *Dried local beef meat, walnuts, bread and gressins*

CHARCUTERIE ET FROMAGES ALPINS, NOIX DU VERCORS, PAIN ET GRESSINS 19.00 €
• *Jambon cru 18 mois Savoie, viande séchée des Alpes, lard fumé de Savoie, saucisson*
• *Alpine charcuterie and cheeses, walnuts, bread and gressins*

PLANCHE GOURMANDE, NOIX DU VERCORS, PAIN ET GRESSINS 34.00 €
• *Assortiment de charcuteries et fromages alpins, terrine de foie gras mi-cuit, magret fumé, jambon blanc à la truffe*
• *Alpine charcuterie and cheeses, foie gras mi-cuit, smoked duck breast, truffle ham, bread and gressins*

FROMAGES SÉLECTIONNÉS PAR NOS FROMAGERS

• *Accompagnés de chutney, noix, gressins*
• *Platter of selected cheeses by the weight, with chutney, walnuts, gressins*

» *Au choix (au poids)..... 10.00 € les 100 grammes*
• *Choice of cheeses (by weight)*

» *Assortiment de 5 fromages..... 12.00 €*
• *Assortment of 5 cheeses*

NOTRE MAÎTRE FROMAGER AFFINEUR (OUR MASTER CHEESE REFINER) : BOUJON

SOUPE À L'OIGNON, PAIN GRILLÉ, BEAUFORT 12.00 €
• *Onion soup, grilled bread and Beaufort cheese*

VELOUTÉ DE LÉGUMES, POIX CHICHES ET PISTACHES, CHÈVRE FRAIS 15.00 €
• *Smooth vegetable soup, chickpeas and pistachios, goat cheese*

NOS SALADES & PÂTES

· *salads and pasta* ·

SALADE VERTE • *Green salad* 6.50 €

- Herbes, noix
- Herbs, nuts

SALADE CÉSAR • *Caesar salad* 17.00 €

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

SALADE VERTE, TOASTS DE BREBIS CHAUD, MAGRET FUMÉ, POMMES DE TERRE 18.00 €

- Green salad, hot goat cheese, smoked duck breast, potatoes

LA PIADINA D'HIVER, ÉPINARD FRAIS, FROMAGE FONTINE, VIANDE SÉCHÉE 18.00 €

- Piadina with fresh spinach, fontine cheese and dried beef

PÂTES FRAÎCHES • *Fresh pasta*

» Lasagnes maison, salade verte16.00 €

Homemade 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 roquefort16.00 €

Pasta with nuts cream and roquefort cheese

» Tagliolinis aux truffes et bolets25.00 €

Pasta with truffles and bolets mushrooms

NOS VIANDES & POISSONS

· meats and fishes ·

VEGGY BURGER

20.00 €

- Galette de quinoa avec pommes de terre rôties (raclette, oignon rouge, salade, tomates, crème moutarde à l'ancienne)
- Quinoa steak with roasted potatoes (raclette cheese, red onions, salad, tomatoes, traditional wholegrain mustard cream)

LE BURGER

20.00 €

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

LE DOUBLE BURGER

28.00 €

- Double steak Black Angus, avec pommes de terre rôties
- Double Black Angus steak, with roasted potatoes

SUPRÊME DE VOLAILLE, AUX MORILLES ET VIN JAUNE

28.00 €

- Servi avec pâtes fraîches
- Chicken with fresh pasta

TARTARE DE BŒUF 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

NOIX D'ENTRECÔTE DE BOEUF "HERDSHIRE" 250G MATURÉE

- Servie avec champignons, pommes de terre rôties
- Rib steak "Herdshire" 250G, served with mushrooms, roasted potatoes

- » Juste grillé • Just grilled.....28.00 €
- » Grillé beurre Maître d'Hôtel • Grilled, "Maître d'Hôtel" butter.....28.00 €
- » Façon Rossini • Foie gras on the top.....35.00 €

BAVETTE ENTIÈRE "HERDSHIRE" ENVIRON 1KG MATURÉE

65.00 €

- Servie avec pommes de terres rôties, salade verte, sauce gribiche
- "Bavette" steak "Herdshire" (around 1KG), served with roasted potatoes, green salad, gribiche sauce

SAUMON D'ÉCOSSE "LABEL ROUGE"

24.00 €

- Risotto au citron, jeunes pousses d'épinards frais, espuma au gingembre
- Salmon "Red Label - from Scotland", lemon risotto, spinach, ginger espuma

OMBLE CHEVALIER ENTIÈRE, "PISCICULTURE DES MEUNIERES"

24.00 €

- Rôtie au four, herbes et citron, servie avec pommes de terres rôties et jeunes pousses d'épinards frais
- Char fish, herbs and lemon, served with roasted potatoes and spinach

NOS SPÉCIALITÉS

· specialities ·

LA REBLOCH' (POUR 2 PERSONNES)

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

- » Aux lardons et oignons38.00€/2pers.
With bacon and onions
- » Aux morilles, échalotes et vin jaune..... 50.00€/2 pers.
With morels, shallots and "vin jaune"
- » À la truffe noire et à l'huile de truffe blanche..... 60.00€/2 pers.
With black truffles and white truffle oil

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 carbonara
Fresh pasta with carbonara sauce
OU/OR
- » Steak haché servi avec pommes de terre
Steak with potatoes
OU/OR
- » Saumon servi avec pommes de terre
Salmon with potatoes

-
- » Glace
Ice cream
OU/OR
 - » Crêpe sucre ou Nutella
Crepe sugar or Nutella

NOS DESSERTS MAISON

· *homemade sweets* ·

CRÈME BRULÉE

• *Crème brûlée*

7.00 €

BROWNIE, CAMEL BEURRE SALÉ, GLACE VANILLE

• *Brownie, salted butter caramel, vanilla ice cream*

7.00 €

TIRAMISU, CRAQUANT AU CHOCOLAT

• *Tiramisu*

8.00 €

CRÈME DOUBLE, CONFITURE DE MYRTILLES, MERINGUE ÉCRASÉE

• *Cream, blueberry jam, meringue*

10.00 €

BABA AU RHUM "12 ANS D'ÂGE", CHANTILLY MAISON, MYRTILLES

• *"12 years old" rum baba, homemade whipped cream, blueberries*

12.00 €

FROMAGE BLANC BATTU

• *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*

6.50 €

SALADE DE FRUITS FRAIS, SIROP LÉGÈREMENT MENTHOLÉ

• *Fresh fruits salad, mint syrup*

7.50 €

NOS GLACES

· ice creams ·

GLACES ARTISANALES DES ALPES • Local ice cream

- » 1 boule • One scoop 2.50 €
- » 2 boules • Two scoops 5.00 €
- » 3 boules • Three scoops 7.00 €
- » + Supplément chantilly, chocolat, caramel beurre salé, coulis de fruits rouges 1.50 €
+ Whipped cream, chocolate sauce, salted butter caramel sauce or red fruits coulis

PARFUMS : Vanille, café, chocolat, pistache, noisette, caramel beurre salé, fraise, citron, framboise, poire, cassis
Vanilla, coffee, chocolate, pistachio, nuts, salted butter caramel, strawberry, lemon, raspberry, pear, blackcurrant

DAME BLANCHE 7.50 €
• Boules vanille, sauce chocolat, chantilly
• Vanilla ice cream, whipped cream, chocolate sauce

COUPE CARAMEL 7.50 €
• Boules vanille et caramel, sauce caramel au beurre salé, chantilly
• Caramel and vanilla ice cream, salted butter 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* ·

Toutes nos pâtisseries sont maison

COOKIE • <i>Cookie</i>	2.50 €
MUFFIN • <i>Muffin</i>	4.00 €
CAKE • <i>Cake</i>	5.00 €

CRÊPES SUCRÉES • *Crepes*

UNIQUEMENT DE 11H À 18H/11AM > 6PM ONLY

» Cassonade <i>Brown sugar</i>	3.50 €
» Sucre <i>Sugar</i>	3.50 €
» Beurre et sucre <i>Butter and sugar</i>	4.00 €
» Cassonade, beurre, fleur de sel de Guérande <i>Brown sugar, butter, and salt "Fleur de sel"</i>	4.50 €
» Citron frais, sucre <i>Fresh lemon, sugar</i>	4.50 €
» Nutella <i>Nutella</i>	4.50 €
» La Crêpe d'Adèle <i>Vergeoise et beurre salé • "Adèle crepe", with vergeoise and salted butter</i>	4.50 €
» Confiture maison <i>Fraise, framboise, myrtille • Homemade jam: strawberry, raspberry or blueberry</i>	4.80 €
» Chocolat maison <i>Homemade chocolate</i>	4.80 €
» Miel de Savoie ou Sirop d'érable BIO ou Crème de marrons <i>Local alpine honey or organic maple syrup or chestnut cream</i>	5.00 €
» La crêpe d'Henry : chocolat maison, poudre de noix <i>"Henry's crepe" : homemade chocolat, nuts</i>	5.50 €
» Chocolat maison, noix de coco <i>Homemade chocolate, coconuts</i>	5.50 €
» Caramel, beurre salé maison <i>Homemade salted caramel sauce</i>	5.50 €
» Flambée au Grand Marnier <i>Grand Marnier alcohol flambée</i>	7.00 €
<hr/>	
» + Supplément chantilly • <i>Extra whipped cream</i>	1.50 €
» + Supplément boule de glace artisanale, à la vanille • <i>Extra vanilla ice cream</i>	2.00 €