

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

- Smoked salmon

34.00 €

LE SAUMON DANS TOUS SES ÉTATS

- Coeur de saumon, gravlax, fumé écossais
- Salmon, "gravlax" salmon, "scottish" smoked salmon

25.00 €

BURRATA

- Burrata, huile d'olive, pesto de pistaches, artichauts à l'huile d'olive
- Burrata, olive oil, pistachios pesto, antipasti of artichokes

(335G) 17.00 €

CLOCHE DE CULATELLO (JAMBON ITALIEN)

- Culatello (Italian ham)

22.00 €

PLANCHETTE DE LARD DE SAVOIE

- Bacon from "Savoie"

8.00 €

JAMBON BLANC À LA TRUFFE

- Truffle ham

16.00 €

PETITES SARDINES À L'HUILE D'OLIVE

- Sardines with olive oil

12.00 €

BOL DE PARMESAN 18 MOIS D'AFFINAGE

- Vintage Parmesan cheese

(100G) 7.00 €

BOL D'ARTICHAUTS

- Artichokes

5.00 €

NOS ARDOISES & SOUPES

· platters and soups ·

SAUCISSON, MAISON PINEAU DE SAVOIE, NOIX DU VERCORS, PAIN ET GRESSINS 14.00 €
• Saucisson from Maison Pineau de Savoie, walnuts, bread and gressins

TERRINE MAISON AU MAGRET DE CANARD ET FOIE GRAS 15.00 €
• Homemade duck breast and 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, walnuts, 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) *Choice of cheeses (by weight)* 10.00 € les 100 grammes

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

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

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AUX FROMAGES DE MONTAGNE, PAIN GRILLÉ, 18.00 €
• Onion soup, grilled bread

VELOUTÉ DE LÉGUMES AUX ÉPICES, POIS CHICHES ET PISTACHES, CHÈVRE FRAIS 19.00 €
• Smooth vegetable soup, spices, chick peas and pistachios, fresh goat cheese

NOS SALADES & PÂTES

· *salads and pasta* ·

SALADE VERTE • <i>Green salad</i> <ul style="list-style-type: none">• Herbes, noix• Herbs, nuts	7.00 €
SALADE CÉSAR • <i>Caesar salad</i> <ul style="list-style-type: none">• Laitue Romaine, blanc de poulet, croûtons, câpres, parmesan, sauce César• Green salad, chicken breast, croutons, capers, parmesan cheese, Caesar dressing	18.00 €
SALADE VEGGY • <i>Veggy salad</i> <ul style="list-style-type: none">• Coeurs d'artichauts, poêlée de pois chiches, betteraves, burrata, zestes de citron• Artichoke's hearts, sauteed chick peas, beets, lemon zests	18.00 €
LA PIADINA D'HIVER • <i>Winter Piadina</i> <ul style="list-style-type: none">• Épinards frais, fromage fontine, viande séchée• Fresh spinach, fontine cheese and dried beef	18.00 €
PÂTES FRAÎCHES • <i>Fresh pasta</i>	
» Lasagnes maison, salade verte <i>Homemade lasagna and green salad</i>	18.00 €
» Tagliolinis aux Viandes (boeuf et veau) <i>Pasta with meats veal and beef</i>	18.00 €
» Tagliolinis à la Carbonara <i>Pasta with Carbonara sauce</i>	18.00 €
» Tagliolinis à la crème de noix et Gorgonzola <i>Pasta with nuts cream and Gorgonzola cheese</i>	18.00 €
» Tagliolinis à la sauce tomate et basilic <i>Pasta with nuts cream and Gorgonzola cheese</i>	18.00 €
» Tagliolinis aux truffes et bolets <i>Pasta with truffles and bolets mushrooms</i>	29.00 €

NOS VIANDES & POISSONS

· meats and fishes ·

LE BURGER 24.00 €

- 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)

ESCALOPE MILANAISE FAÇON "OREILLE D'ÉLÉPHANT" 26.00 €

- Servie avec ses pâtes fraîches à la tomates et feuilles de roquette
- Breaded veal cutlet, served with pasta and tomatoes, arugula leave

SUPRÊME DE VOLAILLE, AUX MORILLES ET VIN JAUNE 28.00 €

- Servi avec pâtes fraîches
- Chicken breast, morel mushrooms, wine sauce with fresh pasta

TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU, AU POIVRE DE KAMPOT (CAMBODGE) 28.00 €

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

NOIX D'ENTRECÔTE DE BŒUF "HERDSHIRE" 350G MATURÉE

- Servie avec champignons, pommes de terre rôties
- Rib steak "Herdshire" 350G, served with mushrooms, roasted potatoes

» Juste grillé • Just grilled 32.00 €

» Grillé beurre Maître d'Hôtel • Grilled, "Maître d'Hôtel" butter 32.00 €

» Façon Rossini • Topped with fresh Foie Gras 36.00 €

BAVETTE ENTIÈRE "HERDSHIRE" ENVIRON 1KG MATURÉE 69.00 €

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

PAVÉ DE SAUMON FRANÇAIS D'ISIGNY "BIO" 28.00 €

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

FILET D'OMBLE CHEVALIER, WOK DE LÉGUMES 28.00 €

- Servi avec une salsa de mangue et papaye
- Char fish, mango and papaya salsa, wok sauteed vegetables

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 oignons** 40.00€
With bacon and onions
- » **Aux morilles, échalotes et vin jaune** 50.00€
With morels, shallots and "vin jaune"
- » **À la truffe noire et à l'huile de truffe blanche** 60.00€
With black truffles and white truffle oil

MENU ENFANT

· children menu ·

MENU ENFANT JUSQU'À 12 ANS • *Children's menu (up to 12 years old)* 12.00€

- » **Lasagnes à la bolognaise**
Bolognese lasagna
OU/OR
- » **Pâtes fraîches à la carbonara ou bolognaise**
Fresh pasta with carbonara or bolognese sauce
OU/OR
- » **Steak haché servi avec pommes de terre ou pâtes fraîches**
Beef patty with potatoes or fresh pasta
OU/OR
- » **Saumon servi avec pommes de terre ou pâtes fraîches**
Salmon with potatoes or fresh pasta

-
- » **Glace**
Ice cream

OU/OR

- » **Crêpe sucre ou Nutella**
Crepe sugar or Nutella

NOS DESSERTS MAISON

· homemade sweets ·

FROMAGE BLANC BATTU

7.50 €

- 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

SALADE DE FRUITS FRAIS, SIROP PARFUMÉ À LA VERVEINE

8.00 €

- Fresh fruits salad, verbena infused syrup

CRÈME BRULÉE, TUILE DENTELLE AUX ZESTES D'AGRUMES

8.00 €

- Creme brulee, citrus zest crisp biscuit

RIZ AU LAIT CRÉMEUX AU CARMEL AU BEURRE SALÉ

9.00 €

- accompagné de son Gâteau "Mamie Simone"
- Creamy rice pudding, salted butter caramel, served with "Grandma Simone's" biscuit

BROWNIE AUX NOISETTES DU PIÉMONT, GLACE VANILLE

9.00 €

- Brownie with Piemont nuts, vanilla ice cream

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

12.00 €

- "12 years old" rum baba, homemade whipped cream, blueberries

NOS GLACES

· ice creams ·

GLACES ARTISANALES "RENZO ARTISAN GLACIER" DE SAVOIE • Local ice cream

- » 1 boule • One scoop 2.80 €
- » 2 boules • Two scoops 5.50 €
- » 3 boules • Three scoops 7.50 €
- » + 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, passion
Vanilla, coffee, chocolate, pistachio, nuts, salted butter caramel, strawberry, lemon, raspberry, pear, passion fruit

DAME BLANCHE 9.00 €

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

COUPE CARMEL 9.00 €

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

COUPES ALCOOLISÉES • Alcohol scoop ice cream

- » Williamine 12.00 €
Boules poire, poire william • Scoop of pear, pear alcohol
- » Colonel 12.00 €
Boules citron, vodka • Scoop of lemon, vodka

NOS GOURMANDISES

· Biscuits and crepes ·

Toutes nos pâtisseries sont maison

COOKIE • <i>Cookie</i>	2.50 €
MUFFIN AUX MYRTILLES • <i>Blueberries Muffin</i>	4.00 €
CAKE • <i>Cake</i>	5.00 €
CRÊPES SUCRÉES • <i>Crepes</i>	
	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 €
» Citron frais, sucre <i>Fresh lemon, sugar</i>	4.50 €
» Cassonade, beurre, fleur de sel de Guérande <i>Brown sugar, butter, and salt "Fleur de sel"</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 €
» + 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 €

NOS VINS AU VERRE

· wines by the glass ·

KIRS, PÉTILLANTS ET CHAMPAGNES

- » Champagne Henriot (la coupe) 11.00 €
- » "Ayze", pétillant de Savoie Belluard (la coupe) 7.00 €
- » Prosecco, pétillant d'Italie (la coupe) 6.50 €
- » 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 €