
NOS PETITS PLAISIRS

· caviar, ham and cheese ·

CLOCHE DE CULATELLO (JAMBON ITALIEN)

16.00 €

• *Culatello (Italian ham)*

PETITES SARDINES À L'HUILE D'OLIVE

10.00 €

• *Culatello (Italian ham)*

JAMBON BLANC À LA TRUFFE

15.00 €

• *Truffle ham*

BOL DE PARMESAN 18 MOIS D'AFFINAGE (100G)

5.00 €

• *Vintage Parmesan cheese*

BOL D'ARTICHAUTS

4.00 €

• *Artichokes*

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 €
TERRINE MAISON AU CANARD ET FOIE GRAS • <i>Homemade duck foie gras «terrine»</i>	15.00 €
FOIE GRAS FAÇON MI-CUIT (120G), PAIN ET CHUTNEY • <i>Foie gras «mi-cuit» (120g), bread & chutney</i>	25.00 €
VIANDE DE BŒUF SÉCHÉE DES ALPES, NOIX DU VERCORS, PAIN ET GRESSINS • <i>Dried local beef meat, walnuts, bread & gressins</i>	16.00 €
MELON, VIANDE DE BŒUF SÉCHÉE DES ALPES, JAMBON CRU • <i>Jambon cru 18 mois Savoie, viande séchée des Alpes</i> • <i>Melon, alpine charcuterie and smoked ham</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</i> • <i>Alpine charcuterie and cheeses, walnuts, bread & gressins</i>	18.00 €
PLANCHE GOURMANDE • <i>Assortiment de charcuteries et fromages alpins, terrine de foie gras mi-cuit, magret fumé, jambon blanc à la truffe, pains</i> • <i>Alpine charcuterie and cheeses, foie gras mi-cuit, smoked duck breast, truffle ham, bread</i>	29.00 €
FROMAGES SÉLECTIONNÉS PAR NOS FROMAGERS • <i>Accompagnés de chutney, noix, gressins</i> • <i>Platter of selected cheeses by the weight, with chutney, walnuts, gressins</i>	
» <i>Au choix (au poids).....</i>	10.00 € les 100 grammes
• <i>Choice of cheeses (by weight)</i>	
» <i>Assortiment de 5 fromages</i>	12.00 €
• <i>Assortment of 5 cheeses</i>	

NOS MAÎTRES FROMAGERS AFFINEURS (OUR MASTERS CHEESE REFINERS) :
BOUJON, FERMES DE LA SARRE (LES GETS), BUTTAY

NOS SALADES & PÂTES

· *salads and pasta* ·

SALADE VERTE • <i>Green salad</i> • Herbes, noix • Herbs, nuts	6.00 €
TOMATES ET BURRATA (125G) • Mélange de tomates & Burrata, pesto • Tomatoes & Burrata, pesto	16.00 €
SALADE CÉSAR • <i>Caesar salad</i> • Laitue Romaine, blanc de poulet, croûtons, câpres, parmesan, sauce César • Green salad, chicken breast, crusts, capers, parmesan cheese, Caesar sauce	17.00 €
SALADE VERTE, TOASTS DE BREBIS CHAUD, MAGRET FUMÉ, POMMES DE TERRE • Green salade, hot goat cheese, smoked duck breast, potatoes	18.00 €
SAUMON FUMÉ, SAUCE VIERGE AU CITRON VERT, LENTILLES CORAIL • Smoked salmon with lime zest, 'sauce vierge', coral lentils	18.00 €
LA PIADINA, ÉPINARD FRAIS, FROMAGE FONTINE, VIANDE SÉCHÉE • Piadina with fresh spinach, fontine cheese & dried beef	18.00 €
PÂTES FRAÎCHES • <i>Fresh pasta</i>	
» Tagliolinis aux Viandes (boeuf et veau) <i>Pasta with meats veal and beef</i>	16.00 €
» Tagliolinis à la Carbonara «LA VRAIE» <i>The «TRUE» Carbonara</i>	16.00 €
» Tagliolinis au pesto basilic, tomates cerises <i>Pasta with basil pesto, tomatoes</i>	16.00 €
» Tagliolinis aux truffes et bolets <i>Pasta with truffles and bolets mushrooms</i>	22.00 €

NOS VIANDES

· meats ·

CLUB BACCHUS <small>NOUVEAU</small>	19.00 €
• Bolets, foie-gras, jus réduit et salade verte • <i>Bolets mushrooms, foie-gras, reduced juice and salad</i>	
LE BURGER	20.00 €
• Steak Black Angus avec pommes de terre rôties (bacon, raclette, oignon rouge, salade, tomates, crème moutarde à l'ancienne) • <i>Black Angus steak with roasted potatoes (bacon, raclette cheese, red onions, salad, tomatoes, traditional wholegrain mustard cream)</i>	
LE DOUBLE BURGER	28.00 €
• Double steak Black Angus avec pommes de terre rôties • <i>Double Black Angus steak with roasted potatoes</i>	
SUPRÊME DE VOLAILLE, JUS RÉDUIT AU POIVRE FUMÉ	23.00 €
• Servi avec pommes de terre écrasées au sel de Guérande et légumes • <i>Chicken with smashed potatoes and vegetables</i>	
TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU	25.00 €
• Servi avec pommes de terre rôties et salade verte • <i>Steak tartare (sirloin steak) cut by knife, served with roasted potatoes and green salad</i>	
FAUX-FILET DE BŒUF «CHAROLAIS» MATURÉ 8 SEMAINES SERVI AVEC LÉGUMES ET POMMES DE TERRE RÔTIÉS	
• <i>Sirloin steak Charolais with vegetables and roasted potatoes</i> 250g	
» Juste grillé • <i>Just grilled</i>	27.00 €
» Grillé beurre Maître d'Hôtel • <i>Grilled, «Maître d'Hôtel» butter</i>	27.00 €
» À l'échalote • <i>Shallot</i>	27.00 €
» Façon Rossini • <i>Foie gras on the top</i>	34.00 €

NOS POISSONS

· fish ·

PÊCHE DU JOUR	24.00 €
• Servi avec risotto aux légumes • <i>Fish of the day, served with vegetables risotto</i>	
PAVÉ DE THON MI-CUIT, SAUCE VIERGE, ZESTES DE CITRON VERT	26.00 €
• Servi avec risotto aux légumes • <i>Tuna «mi-cuit», served with vegetables risotto</i>	

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 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€

- » 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

-
- » 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

8,00 €

- «Victoria Pineapple», passion fruit sorbet and biscuit

TIRAMISU

8,00 €

SABLÉ FLEUR DE SEL, CRÈME CITRON, FRUITS ROUGES

10,00 €

- Homemade biscuit, lemon cream, red fruits

CRÈME DOUBLE, FRUITS ROUGES, COULIS, MERINGUE ÉCRASÉE

10,00 €

- Cream, red fruits, coulis, meringue

BABA AU RHUM DIPLOMATICO, CHANTILLY MAISON, MYRtilLES

12,00 €

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

CAFÉ GOURMAND

10,00 €

- Coffee with small desserts

CHAMPAGNE GOURMAND

16,00 €

- Champagne with small desserts

NOS GLACES

· ice creams ·

GLACES ARTISANALES DES ALPES • 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 1,50 €
+ Whipped cream, chocolate sauce or salted caramel sauce

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

DAME BLANCHE

7,50 €

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

COUPE CARAMEL

7,50 €

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

COUPE GLACÉE AUX FRAISES

8,00 €

- Boules vanille, fruits frais, coulis de fruits rouges, chantilly
- Vanilla ice cream, strawberries, 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'érable **ou** Crème de marrons4,80 €
Local alpine honey or maple syrup or chestnut cream

» 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 cream1,50 €

» Supplément glace • Extra ice cream2,00 €

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 €