

ENTREES - EN PARTAGE OU PAS ...

STARTERS - TO SHARE OR NOT ...

ESCARGOTS DE BOURGOGNE, BEURRE PERSILLE

BURGUNDY SNAILS, PARSLEY BUTTER

LES 6 / 19 € - LES 12 / 32 €

PETITES SUCRINES EN SALADE - HUILE D'OLIVE VIERGE

SMALL LETTUCE SALAD - VIRGIN OLIVE OIL

14 €



SALADE CAESAR - VOLAILLE GRILLEE, ANCHOIS, PARMESAN

CAESAR SALAD - GRILLED POURLTRY, ANCHOVIES, PARMESAN

26 €

MACHE - BLEU DE BONNEVAL - NOIX - JAMBON DE SAVOIE

LAMB'S LETTUCE - BONNEVAL BLUE CHEESE - WALNUTS - SAVOY HAM

24 €



PATE EN TOURTE « CHAMPION DU MONDE 2018 » - PICKLES

PÂTÉ WITH A PASTRY CURD "WORLD CUP 2018" - PICKLED VEGETABLES

26 €

TATAKI DE THON AU SESAME, COLESLAW A L'ASIATIQUE

SESAME-CRUSTED TUNA TATAKI, ASIAN-STYLE COLESLAW

32 €

BURRATA CREMEUSE AU LAIT DE BUFFLONNE,

SALADE D'ENDIVE AUX NOIX, POMMES ET POIRES

BUFFALO MILK CREAMY BURRATA

CHICORY SALAD WITH WALNUTS, APPLE AND PEAR

24 €



SOUPE A L'OIGNON JAUNE DE SAVOIE, CROUTONS & BEAUFORT

SAVOIE ONION SOUP, CROUTONS & BEAUFORT CHEESE

19 €

NOS CAVIARS

CAVIAR OSCIETRE PETROSSIAN

125 G - 425 €

50 G - 170 €

30 G - 108 €

CAVIAR OSCIETRE LARS

100 G - 225 €

50 G - 105 €

30 G - 68 €

SERVI AVEC : BLANC ET JAUNE D'ŒUF - OIGNONS CISELES - CREME FRAICHE - BLINIS

SERVED WITH : EGG WHITE AND YOLK - DIED ONIONS - SOUR CREAM - BLINIS

A SUIVRE
MAIN COURSES

RISOTTO CREMEUX AU PARMESAN, CEPES & CHAMPIGNONS
CREAMY RISOTTO WITH PARMESAN, CEPES & MUSHROOMS

28 €



SAUMON A L'UNILATERALE, TOMBEE D'EPINARDS, SAUCE VIERGE
SALMON SEALED ON ONE SIDE, WILD SPINACH, VIRGIN SAUCE

32 €

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, FRITES FRAICHES, SALADE
HAND-CUT BEEF TARTARE, FRENCH FRIES, SALAD

29 €

LOBSTER ROLL, FRITES FRAÎCHES
LOBSTER ROLL, FRENCH FRIES, SALAD

36 €

CLUB SANDWICH - POULET, FRITES FRAÎCHES, SALADE
CLUB SANDWICH - CHICKEN, FRENCH FRIES, SALAD

28 €

SMASH BURGER - STEAK HACHE, JAMBON DE SAVOIE, REBLOCHON
SMASH BEEF BURGER - CHOOPED STEAK, SAVOIE HAM, REBLOCHON

32 €

VEGGIE BURGER - STEAK & CHEDDAR, SAUCE TZATZÍKI
VEGGIE BURGER – VEGETARIAN STEAK & CHEESE, TZATZIKI SAUCE

29 €



ANDOUILLETTE DE FRAISE DE VEAU GRILLEE, SAUCE MOUTARDE
GRILLED VEAL SWEETBREAD ANDOUILLETTE 4A, MUSTARD SAUCE

29 €

BOITE CHAUDE « FONDANT DU REVAR »
POMMES DE TERRE, CHARCUTERIE, SALADE VERTE
HOT CHEESE BOX « FONDANT DU RENARD », POTATOES, COLD CUTS, SALAD

34 €

BAVETTE BLACK ANGUS, GRATIN DAUPHINOIS, HARICOTS VERTS
BLACK ANGUS FLANK STEAK, GRATIN DAUPHINOIS, GREEN BEANS

32 €

MENU ENFANT – KID'S MENU
PLAT ENFANT + DESSERT - CHILDREN'S MEAL + DESSERT

25 €

LE SEMAINIER

THE WEEKLY

25 €

LUNDI

PORMONIER, POLENTA AU BEAUFORT, SAUCE MOUTARDE
PORMONIER POLENTA WITH BEAUFORT CHEESE, MUSTARD SAUCE

MARDI

FRICASSEE DE VOLAILLE A L'ANCIENNE, RIZ PILAF
TRADITIONAL CHICKEN FRICASSEE, PILAF RICE

MERCREDI

NAVARIN D'AGNEAU AUX CAROTTES ET POMMES DE TERRE
LAMB STEW WITH CARROTS AND POTATOES

JEUDI

EFFILOCHE DE BŒUF FAÇON BOURGUIGNON EN PARMENTIER
SALADE VERTE
SHREDDED BEEF, BURGUNDY STYLE, IN A PARMENTIER
GREEN SALAD

VENDREDI

COCOTTE DE POISSON ET MOULES A LA CREME DE CURRY
FONDUE DE POIREAUX
FISH AND MUSSEL CASSEROLE IN A CURRY CREAM
STEAMED LEEKS

SAMEDI

POITRINE DE PORC CONFITE A L'ASIATIQUE,
PATATE DOUCE ET CORIANDRE
ASIAN-STYLE CONFIT PORK BELLY, SWEET POTATO AND CORIANDER

FORMULE :

SEMAINIER + DESSERT GOURMAND DU JOUR & CAFE
WEEKLY + DAILY GOURMET DESSERT & COFFEE

35 €

DIMANCHE

LE POT AU FEU AVEC SES LEGUMES, OS A MOELLE
CHUCK LEAF STEW, POT AU FEU STYLE, WITH VEGETABLES, MARROW BONES

35 €

FROMAGES & DESSERTS

CHEESE & DESSERTS

FROMAGES DE SAVOIE SELECTIONNES PAR P. GAY MOF 2011

SALADE DE MACHE

SAVOY CHEESES SELECTED BY P. GAY MOF 2011 - LAMB'S LETTUCE

18 €

FAISSELLE D'ETREZ, CREME DE BRESSE, COULIS OU MIEL

ETREZ FAISSELLE, BRESSE CREAM OR COULIS

10 €

DESSERT GOURMAND DU JOUR

GOURMET DESSERT OF THE DAY

8 €

TARTE TATIN FAÇON MAMIE, CREME DE BRESSE AOC

« GRANDMA'S » TARTE TATIN, BRESSE CREAM AOC

14 €

TIRAMISU AU CONFIT D'AGRUMES DE PROVENCE

TIRAMISU WITH PROVENCE CITRUS CONFIT

16 €

COULANT CHAUD AU CHOCOLAT, GLACE CARAMEL

WARMED CHOCOLATE CAKE, CARAMEL ICE CREAM

18 €

FRUITS FRAIS EXOTIQUES INFUSES A LA VANILLE

EXOTIC FRESH FRUITS WITH VANILLA INFUSION

12 €

GLACES ET SORBETS

ICE CREAM & SORBETS

8 €

SORBET ET SON ALCOOL (VODKA, POIRE, MANDARINE)

SORBET AND DASH OF ALCOHOL (VODKA, PEAR, TANGERINE)

12 €



CES PLATS PEUVENT ETRE SERVIS EN VERSION VEGETARIENNE

THESE DISHES CAN BE SERVED IN A VEGETARIAN VERSION

TAXES & SERVICE COMPRIS

UNE CARTE DES ALLERGENES EST A VOTRE DISPOSITION SUR SIMPLE DEMANDE

TAXES AND SERVICES INCLUDED

AN ALLERGEN LIST IS AVAILABLE UPON REQUEST