


le




brasserie

ENTREES FROIDES ET CHAUDES

- SALADE CAESAR 19 €
Salade iceberg, volaille grillée, parmesan, anchois, chips de lard, sauce Caesar
CAESAR SALAD
Iceberg lettuce, grilled poultry, parmesan, anchovies, Caesar sauce, crispy bacon slices
- SAUMON FUMÉ " BÖMLO " DE NORVÈGE 21 €
Crème à l'aneth et citron
SMOKED SALMON " BÖMLO " FROM NORWAY
Dill and lemon cream
- PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU 22 €
Salade de mâche à l'huile de noix, pickles de légumes
PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU
Lamb's lettuce with walnut oil and pickle vegetables
- SOUPE DU JOUR  15 €
Selon le retour du Marché
SOUP OF THE DAY
" Return from the fresh market "

PATES ET RISOTTO

- RISOTTO CARNAROLI CRÉMEUX AUX CÈPES 29 €
Copeaux de vieux parmesan
CREAMY CARNAROLI RISOTTO WITH CEPES
Aged parmesan pieces
- LINGUINI AU PESTO  19 €
Huile de Basilic
PESTO LINGUINI
Basil oil

POISSONS

- SAUMON " BÖMLO " DE NORVÈGE 26 €
Tranche épaisse poêlée, épinard et jus à l'oseille
" BÖMLO " NORVEGIAN SALMON
Thick slice, with spinach and sorrel juice

Pour toute modification dans la composition d'un plat, un supplément sera facturé : 5 euros.
For all changes about ingredients in a dish, their will be an extra charge of : 5 euros.

 *Végétarien / Vegetarian*

Prix Nets - Net Prices

BURGERS

BURGER PUR SAVOIE

26 €

Steak pur bœuf 170g, jambon de Savoie, reblochon fermier, oignons confits, frites maison, salade

BURGER OF SAVOIE

Pure beef steak 170g, Savoie ham, farmhouse reblochon, onion relish, homemade chips



LE VEGGIE 80

23 €

Steak végétal, légumes grillés, sauce fromage de chèvre frais aux herbes, frites maison, salade

VEGGIE " LE 80 "

Vegetarian steak, grilled vegetables, fresh goat's cheese with herbs sauce, homemade French fries and green salad

CLUB SANDWICH 'LE CLASSIC'

24 €

Servi avec frites et salade

" CLASSIC " CLUB SANDWICH

Served with French Fries and salad

DESSERTS

ÎLE FLOTTANTE AUX PRALINES DE SAINT-GENIX

11 €

FLOATING ISLAND WITH SAINT-GENIX PRALINES

CRÈME CARAMEL A LA VANILLE DE TAHITI

10 €

CARAMEL CUSTARD WITH TAHITI VANILLA

FAISSELLE DE BRESSE D'ETREZ

11 €

A la crème fraîche de Bresse ou coulis de fruits rouges

DRAINED SOFT FRESH CHEESE FROM " ETREZ "

With " Bresse " fresh cream or red fruit coulis

SALADE DE FRUITS FRAIS - SORBET MANGUE

9 €

FRESH FRUIT SALAD - MANGO SORBET

GLACES ET SORBETS : 2 boules :

8 €

Vanille, Chocolat, Mangue, Citron, Fraise, Poire, Café, Clémentine, Caramel

ICE CREAMS AND SORBETS : 2 scoops :

Vanilla, Mango, Chocolate, Lemon, Strawberry, Pear, Coffee, Clementine, Caramel

Pour toute modification dans la composition d'un plat, un supplément sera facturé : 5 euros.

For all changes about ingredients in a dish, their will be an extra charge of : 5 euros.