

GRIGNOTAGES

| | |
|--|------|
| ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE ET PAN CON TOMATE | 24 € |
| Iberian ham plate and pan con tomato | |
| PLANCHE DE FROMAGES DE SAVOIE  | 16 € |
| Tomme et Reblochon fermiers, Beaufort d'été | |
| Cheeses plate from Savoie : Farm-made Tomme and Reblochon, Beaufort "d'été" | |
| SARDINES "SARDINILLAS" : BEURRE DEMI-SEL  | 14 € |
| "Sardinillas" sardines : semi-salted butter | |
| PANIER DE CRUDITÉS DU MOMENT  | 12 € |
| Crème d'anchois et chèvre frais aux herbes | |
| Season raw vegetables : cream of anchovy and fresh goat's cheese with herbs | |
| CROUSTILLANT DE BEAUFORT ET JAMBON DE SAVOIE | 18 € |
| Crispy of Beaufort and ham from Savoie | |
| MELON / JAMBON DE SAVOIE | 14 € |
| Melon / Ham from Savoie | |

LES VINS AU VERRE

| | 10 Cl | 15 Cl |
|--|-------|-------|
| VINS BLANCS | | |
| Apremont "Lisa" 2019 - J.C. Masson | 7 € | 10 € |
| Chablis "Saint Martin" 2018 - Laroche | 9 € | 12 € |
| Condrieu "Petite Côte" 2018 - Cuilleron | 12 € | 17 € |
| Sancerre "Sauvage" 2020 - Jolivet | 12 € | 17 € |
| VIN ROSÉ | | |
| Côtes de Provence Miraval | 7 € | 10 € |
| VINS ROUGES | | |
| Mondeuse "Avalanche" 2018 - F. Trosset | 7 € | 10 € |
| Crozes Hermitage "La Bannière" 2018 - Barret | 9 € | 12 € |
| Haut Médoc "Les Brulières de Beychevelle" 2015 | 11 € | 15 € |
| Beaunes "Vieilles Vignes" 2015 - Champy | 11 € | 15 € |


N'hésitez pas à demander la sélection de notre sommelier

ENTREES

SALADE FAÇON NIÇOISE  21 €

Mesclun, œufs, thon rouge snacké, olives et vinaigrette au basilic

NIÇOISE SALAD : Mesclun, eggs, seared red tuna, olives and vinaigrette sauce with basil

MOZZARELLA DI BUFALA  22 €

Tomates cœur de bœuf à l'ancienne marinées au basilic

MOZZARELLA DI BUFALA : Beefsteak tomato marinated with basil

CEVICHE DE THON ROUGE FRAIS DE MÉDITERRANÉE  27 €

Citron vert, yuzu ponzu, huile de sésame, wakamé

CEVICHE WITH FRESH RED TUNA FROM MEDITERRANEAN SEE : Lime, yuzu ponzu, sesame oil, wakamé

TARTARE DE SAUMON À L'AVOCAT  23 €

Citron vert, piment d'Espelette, coriandre, grenade

SALMON TARTARE WITH AVOCADO : Lime, Espelette pepper, coriander, pomegranates

POKE BOWL AU SAUMON  22 €

Riz à sushi au sésame, concombre, grenade, fève, avocat, radis et noix de pécan,

Sauce yuzu ponzu

SALMON POKE BOWL : Sushi rice with sesam, cucumber, pomgrenate, broad beans,

Avocado, radish, pecan nuts, lime, yuzu ponzu

POKE BOWL AU POULET 22 €

Riz à sushi au sésame, choux rouge, manque, fève, avocat, radis et noix de pécan,

Sauce yuzu ponzu

CHICKEN POKE BOWL : Sushi rice with sesam, red cabbage, mango, broad beans,

Avocado, radish, pecan nuts, lime, yuzu ponzu

PATES

LINGUINI AU PESTO  19 €

LINGUINI WITH PESTO

LINGUINI ALLE VONGOLE  27 €

Sauce d'une marinière, ail et persil

LINGUINI ALLE VONGOLE : Sauce in a shallot and white wine broth, garlic, parsley



VIANDES

BURGER « LE 80 » 26 €

Steak pur bœuf de Savoie 170g, jambon de Savoie, Reblochon fermier, oignons confits
Servi avec frites et salade verte

BURGER "LE 80" : Pure beef steak from Savoie 170g, Savoie ham, farmhouse Reblochon,
onion preserve, served with French fries and green salad

VEGGIE « LE 80 »  24 €

Steak végétal, légumes grillés, sauce fromage de chèvre frais aux herbes,
Servi avec frites et salade verte


VEGGIE "LE 80" : Vegetarian steak, grilled vegetables, fresh goat's cheese with herbs sauce,
Served with French fries and green salad

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 180 G 26 €

Assaisonné par nos soins, frites, salade verte

HAND-CUT STEAK TARTARE 180 G : Homemade seasoning, French fries, green salad

~ AU GRILL ~

CÔTE DE BŒUF - Pour 2 pers. : environ 1 kg  52 € /PERS
RIB OF BEEF : around 1 kg

ENTRECÔTE: environ 250g 32 €
BEEF RIBSTEAK : around 250g

Sauce Selon vos Envies : béarnaise, au poivre, échalotes au vin rouge, Reblochon
Sauce Depending on your Desire: béarnaise, pepper sauce, shallot red wine, Reblochon

~ GARNITURES ~

LES PLATS AU GRILL SONT SERVIS AVEC :
GRILL DISHES ARE SERVED WITH :

 Gratin Dauphinois

Dauphiné-style creamed potatoes

 Légumes du moment

Seasonal vegetables

GARNITURE FRITES SUPPLÉMENTAIRE : 8 € - EXTRA SIDE FRENCH FRIES: 8€

POISSONS & CRUSTACES

POISSON DU RETOUR DE PÊCHE DES CÔTES FRANÇAISES  28 €

Sauce vierge, pommes écrasées à la ciboulette

FISH FROM FRENCH COAST : Virgin sauce, smash potatoes with chives

GAMBAS AU TEPPANYAKI  32 €

Flambées au Pastis, riz pilaf aux pignons de pin

KING PRAWNS TEPPANYAKI COOKED : Flamed with Pastis, pilaf rice with pine nuts

Toutes nos viandes sont d'origine Française

Une liste des allergènes est disponible auprès du Maître d'Hôtel

All of our meats are certified French

A list of allergens is available : please consult our "Maître d'Hôtel".

FROMAGES - DESSERTS

- ARDOISE DE 3 FROMAGES DE SAVOIE** 12 €
Accompagnée d'une salade à l'huile de noix
PLATTER OF 3 SAVOY CHEESES : *With a garnish of salad and walnut oil*
- MI-CUIT AU CHOCOLAT PUR CACAO** 14 €
Crème glacée à la vanille
CHOCOLATE FONDANT : *Vanilla ice-cream*
- TARTE TROPEZIENNE** 14 €
Crème mousseline à la vanille et confit de myrtilles
TROPEZIENNE TART: *Vanilla cream and candied blueberries*
- PÊCHE POCHÉE A LA VERVEINE** 13 €
Sorbet pêche de vigne, croustillant amandes
POACHED PEACH WITH LEMON VERBENA : *Vine Peach sorbet, crusty almond*
- VACHERIN MINUTE AUX FRAISES** 13 €
Sorbet fraise et glace à la vanille, meringue, Chantilly
STRAWBERRIES VACHERIN : *Strawberry sorbet, vanilla ice-cream, meringue, Chantilly cream*
- COUPE GLACÉE** 8 €
2 boules au choix selon notre fabrication maison
GOBLET OF ICE CREAM : *2 scoops according to our home-made preparations*
- COUPE GLACÉE ET SON ALCOOL - 2 CL** 12 €
2 boules au choix selon notre fabrication maison
GOBLET OF ICE CREAM AND ALCOHOL - 2 CL : *2 scoops according to our home-made preparations*
- ÎLE FLOTTANTE** 11 €
Blanc en neige, crème anglaise à la vanille, noisettes caramélisées, sauce caramel
FLOATING ISLAND : *Poached egg white on light custard cream with vanilla, caramelized hazelnuts, caramel*

Tous nos plats sont Faits Maison à base de produits frais
All our dishes are home-made with fresh products