

ENTREES FROIDES ET CHAUDES

SALADE CAESAR 18 €

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 FRAIS 17 €

En tartare au yuzu et piment d'Espelette, crémeux d'avocats

FRESH SALMON : In tartar with yuzu dressing and Espelette pepper, creamy of avocado

PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU 22 €

Salade de mâche à l'huile de noix et cerneaux concassés

PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU : Lamb's lettuce with walnut oil and crushed kernels

6 HUÎTRES SUPER SPÉCIALES OSTRA RÉGAL N°2 35 €

Au naturel, vinaigre de vin à l'échalote / miel, pain de seigle, beurre aux algues

6 SUPER SPECIAL OSTRA REGAL N°2 OYSTERS : Shallot wine and honey vinegar, rye bread, seaweed butter

SOUPE OU POTAGE DU JOUR : " Retour du Potager " 14 €

SOUP OR BROTH OF THE DAY : " Return of the Vegetable Garden "

CLUB SANDWICH "LE CLASSIC" 22 €

Servi avec frites maison et salade

TRADITIONAL CLUB SANDWICH : Served with homemade chips and salad

PATES

TAGLIATELLES TRADITIONNELLES À VOTRE CONVENANCE 19 €

Sauce au choix : carbonara, bolognaise, tomate, pesto

TRADITIONAL TAGLIATELLE AS YOU LIKE IT : Choice of sauce : carbonara, bolognese, tomato, pesto

POISSONS

NOTRE FISH AND CHIPS 26 €

Cœur de merlu frits aux herbes, frites maison, sauce tartare

OUR FISH AND CHIPS : Yellow pollack fried in breadcrumbs in herbs, homemade chips, tartar sauce

CABILLAUD DEMI-SEL " AÏOLI " 30 €

Gros légumes pochés à l'Aïgo Boulido

SEMI-SALTED " AÏOLI " COD : Poached large vegetables with Aïgo Boulido

VIANDES - VOLAILLES - ABATS

≈ AU GRILL ≈

CÔTE DE BŒUF DE PAYS - Pour 2 pers

69 € /PERS

Minimum 45 à 90 jours d'affinage

COUNTRY "CÔTE DE BŒUF" - for 2: Matured from 45 to 90 days

PIÈCE DE BŒUF, SÉLECTION DU MAÎTRE AFFINEUR

27 €

PIECE OF BEEF

Sauce Selon vos Envies : béarnaise, aux poivres, roquefort, échalotes au vin rouge

Sauce Depending on your Desire: béarnaise sauce, bell pepper sauce, Roquefort sauce, shallot red wine sauce

≈ A LA BROCHE ≈

25 minutes d'attente

POULET DE BRESSE AOC - Pour 2 pers

44 € /PERS

Fourré au foin et aux aromates

BRESSE AOC CHICKEN - for 2: With hay and dressing

≈ GARNITURES ≈

UNE GARNITURE AU CHOIX POUR LES PLATS AU GRILL ET À LA BROCHE

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE : 8 € - EXTRA SIDE: 8 €

☛ Pommes frites maison

Homemade chips

☛ Cocotte de légumes du moment

Casserole of seasonal vegetable

☛ Pomme mousseline au beurre de baratte

Mashed potatoes in churned butter

☛ Gratin dauphinois

Gratin dauphinois

☛ Pomme mousseline aux truffes noires : 15 €

Mashed potatoes with black truffle : 15 €

≈ LES CLASSIQUES ≈

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 180G

25 €

Tradition au couteau, frites maison

CHAROLAIS BEEF TARTAR 180G: Traditional excellence, homemade potato chips

BURGER PUR SAVOIE

24 €

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

BURGER OF SAVOIE: Pure beef steak 170g, Savoie ham, farmhouse reblochon, onion relish, homemade chips

DIOTS AU VIN BLANC

19 €

Et oignon confits, polenta savoyarde

SAUSAGE FROM SAVOIE WITH WHITE WINE: Onion relish, polenta

Toutes nos viandes sont d'origine Française et Européenne. Une liste des allergènes est disponible auprès du maître d'hôtel

All our meats are certified French origin. A list of allergens is available : please consult our "maître d'hôtel".

FROMAGES

ARDOISE DE 3 FROMAGES DE SAVOIE

13 €

Accompagnée d'une salade de mâche à l'huile de noix

PLATTER OF 3 SAVOY CHEESES: *Accompanied with lamb's lettuce salad and hazelnut oil*

FAISSELLE DE BRESSE D'ETREZ

11 €

A la crème de Bresse AOC ou coulis de fruits rouges

DRAINED SOFT FRESH CHEESE FROM "ETREZ": *With "Bresse" AOC cream or red fruit coulis*

DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT

15 €

Servi chaud, crème glacée au caramel beurre salé

CHOCOLATE FONDANT: *Served warm, ice cream caramel with salted butter*

ÎLE FLOTTANTE

11 €

Aux pralines de Saint-Genix

FLOATING ISLAND: *Foaming meringue in custard and Saint-Genix pralines*

CRÈME AU CARAMEL

10 €

A la vanille de Tahiti

CARAMEL CUSTARD: *With Tahiti vanilla*

PARIS-BREST

15 €

Cœur crémeux et savoureux, praliné noisette-amande

PARIS BREST: *Creamy and tasty heart, praliné walnut almond*

LA TARTE DU MOMENT

11 €

Selon les caprices gourmands de notre pâtissier

TART OF THE DAY: *According to culinary whims of our pastry cook*