

## 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
<b>VINS BLANCS</b>		
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 €
<b>VIN ROSÉ</b>		
Côtes de Provence Miraval	7 €	10 €
<b>VINS ROUGES</b>		
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

- FRAICHEUR DE FILET DE ROUGET**  25 €  
Mesclun, vinaigrette d'agrumes  
FRESHNESS OF RED MULLET : Mesclun, citrus fruit vinaigrette
- LÉGUMES DE PROVENCE GRILLÉS**  18 €  
Confits ensemble à l'huile d'olive et fleur de sel de Camarque, roquette  
GRILLED VEGETABLES FROM PROVENCE : Preserved with olive oil and "fleur de sel"  
from Camarque, rocket salad
- 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

## PATES ET RISOTTO

- LINGUINI AU PESTO**  19 €  
LINGUINI WITH PESTO
- LINGUINI AU HOMARD**  44 €  
LINGUINI WITH LOBSTER
- LINGUINI ALLE VONGOLE**  27 €  
Sauce d'une marinière, ail et persil  
LINGUINI ALLE VONGOLE : Sauce in a shallot and white wine broth, garlic, parsley
- RISOTTO CARNAROLI AUX CHAMPIGNONS DES BOIS** 25 €  
Lié de parmesan, jus de volaille  
CARNAROLI RISOTTO WITH WILD MUSHROOMS : Parmesan and poultry juice
- RISOTTO CARNAROLI A LA TRUFFE D'ÉTÉ** 39 €  
Lié de parmesan, jus de volaille  
CARNAROLI RISOTTO WITH SUMMER TRUFFLE : Parmesan and poultry juice

Supplément : Râpé de truffe blanche d'été (Tuber Aestivum) 15 €

Extra : Grated of white summer truffle (Tuber Aestivum) 15 €

## VIANDES – VOLAILLES

**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

**CÔTE DE COCHON FERMIER:** environ 350g 29 €

FARM PIG CHOP : around 350g

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

### ~ A LA BROCHE ~

**VOLAILE FERMIÈRE NOIRE DES DOMBES - Pour 2 pers**  31 € /PERS

FARMING POULTRY FROM FRENCH PROVINCE " DOMBES " - for 2

**SOURIS D'AGNEAU FRANÇAIS**  35 €

Frôlée aux herbes et son jus

KNUCKLE-JOINT OF LAMB FROM FRANCE : With herbs and juice

### ~ GARNITURES ~

LES PLATS AU GRILL ET À LA BROCHE SONT SERVIS AVEC :  
GRILL AND À LA BROCHE DISHES ARE SERVED WITH :

 Gratin Dauphinois  
Dauphiné-style creamed potatoes

 Légumes du moment  
Seasonal vegetables

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



## SPECIALITES SAVOYARDES

FONDUE SAVOYARDE AUX 3 FROMAGES - min 2 pers 29 € /PERS  
SAVOY FONDUE WITH 3 CHEESES

FONDUE SAVOYARDE AUX CÈPES - min 2 pers 34 € /PERS  
SAVOY FONDUE WITH CEPES


FONDUE SAVOYARDE A LA TRUFFE D'ÉTÉ - min 2 pers 39 € /PERS  
SAVOY FONDUE WITH SUMMER TRUFFLE

*Toutes les spécialités sont accompagnées de  
Charcuterie de la ferme de Challonges, salade verte  
All our "Savojarde specialty" are with a garnish of  
Assorted cold meat from "la ferme de Challonges", green salad*


## 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

PAVÉ DE TRUITE  27 €  
Meunière aux Amandes, Poêlée de légumes en persillade

THICK TROUT STEAK : "Meunière" with almonds, pan sautéed vegetables with garlic and parsley

*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 "Maitre d'Hôtel".*



Végétarien / Vegetarian

Prix Nets / Net Prices

## 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 with salad and walnut oil
- MI-CUIT AU CHOCOLAT PUR CACAO** 14 €  
Crème glacée à la vanille  
CHOCOLATE FONDANT : Vanilla ice-cream
- SOUPE DE FRUITS FRAIS ROUGES ET NOIRS** 14 €  
Crème glacée à la pistache  
RED AND BLACK FRESH FRUITS SOUP : Pistachio ice-cream
- 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
- TARTE TROPEZIENNE** 14 €  
Crème mousseline à la vanille et confit de myrtilles  
TROPEZIENNE TART : Vanilla cream and candied blueberries
- 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*