

GRIGNOTAGES

ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE ET PAN CON TOMATE	18 €
Iberian ham plate and pan con tomato	
PLANCHE DE FROMAGES DE SAVOIE	16 €
Cheeses plate from Savoie	
BURRATINA DES POUILLES ET PESTO	16 €
Burratina from Pouilles and pesto	
PANIER DE CRUDITÉS DU MOMENT	12 €
Crème d'anchois et chèvre frais aux herbes	
Selection of season crudités : cream of anchovy and fresh goat cheese with herbs	
CROUSTILLANT DE BEAUFORT ET JAMBON DE SAVOIE	14 €
Crispy of Beaufort and ham from Savoie	

LES VINS AU VERRE

10 cl

VINS BLANCS

Apremont " La Déchirée " 2018 - J.C. Masson	6€
Chablis " Saint Martin " 2016 - Domaine Laroche	9€
Pouilly Fumé 2016 - Ladoucette	12€

VIN ROSÉ

IGP Méditerranée Studio by Miraval	6€
------------------------------------	----

VINS ROUGES

Mondeuse " Avalanche " 2017 - F. Trosset	6€
Crozes Hermitage " Certitude " 2015 - F. Villard	9€
Graves " Les Demoiselles De Larrivet " 2015	12€
Beaunes " Vieilles Vignes " 2015 - Maison Champy	14€

ENTREES

SALADE CAESAR 18 €

Salade iceberg, volaille fermière, parmesan, croûtons dorés, sauce caesar

CAESAR SALAD : Iceberg lettuce, free range poultry, parmesan, browned croutons, caesar sauce

LÉGUMES DE PROVENCE GRILLÉS 16 €

Confits ensemble à l'huile d'olive et fleur de sel de Camarque, roquette

Supplément : Rapé de truffe blanche d'été (Tuber Aestivum) 10 €

GRILLED VEGETABLES FROM PROVENCE : Preserved with olive oil and

Fleur de sel from Camarque, rocket salad.

Extra : Grated of white summer truffle (Tuber Aestivum)

MOZZARELLA DI BUFFALA 20 €

Et tomates cœur de bœuf à l'ancienne marinées au basilic

MOZZARELLA DI BUFFALA : Beefsteak tomato marinate with basil

CEVICHE DE THON ROUGE 24 €

Citron vert, yuzu ponzu, huile de sésame, wakamé

Sup. Dp : 5€

BLUEFIN TUNA : Lime, yuzu ponzu, sesame oil, wakamé

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 180 G 22 €

Assaisonné par nos soins, pommes frites maison, petite salade verte

Sup. Dp : 5€

BEEF TARTARE PREPARED WITH A KNIFE 180 G : Home-made seasoning and fries, salad

TARTARE DE SAUMON À L'AVOCAT 20 €

Citron vert, piment d'Espelette, coriandre, grenade

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

VELOUTÉ DU JOUR : Retour du Potager 14 €

VELOUTÉ OF THE DAY : Return of the Vegetable Garden

PATES ET RISOTTO

LINGUINI ALLE VONGOLE 26 €

Sauce d'une marinière, ail et persil

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

RISOTTO CARNAROLI CRÉMEUX AUX CÈPES 24 €

Lié de parmesan, jus de volaille

CREAMY CARNAROLI RISOTTO WITH CEPES : Parmesan and poultry juice

VIANDES - VOLAILLES

BURGER PUR SAVOIE

22 €

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

BURGER OF SAVOIE: Pure beef steak 170g, Savoie ham, farmhouse reblochon, onion relish,
Served with home-made chips and salad

≈ AU GRILL ≈

CÔTE DE BŒUF - Pour 2 pers.

39 € /PERS

CÔTE DE BOEUF - for 2 pers.

Sup. Dp : 15€

PIÈCE DU BOUCHER SÉLECTION

24 €

PIECE OF BEEF

CÔTE DE COCHON FERMIER

28 €

Fumée au foin

FARM PIG CHOP : smoked with hay

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

Sauce Depending on your Desire: béarnaise, bell pepper, cepe mushrooms, shallot red wine

≈ A LA BROCHE ≈

25 minutes d'attente

VOLAILE FERMÈRE - Pour 2 pers

26 € /PERS

Et son jus

FREE RANGE POULTRY - for 2: With juice

SOURIS D'AGNEAU

34 €

Frottée aux herbes et son jus

Sup. Dp : 10€

KNUCKLE-JOINT OF LAMB : 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

☛ Vrai gratin Dauphinois

☛ Cocotte de légumes du moment

Dauphiné-style creamed potatoes

Casserole of seasonal vegetable

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE : 8 € - EXTRA SIDE: 8€

☛ Purée à la Truffe blanche d'été (Tuber Aestivum) : 15€

A purée with white Truffle (Tuber Aestivum)

Prix Nets / Net Prices

SPECIALITES SAVOYARDES



BOÎTE CHAUDE " VACHERIN AU LAIT CRU "

24 €

Accompagnée de pommes de terre vapeur, planche de charcuteries, salade verte

" VACHERIN CHEESE " HOT BOX

Accompanied by steam potatoes, cold cuts platter, green salad

FONDUE SAVOYARDE AUX 3 FROMAGES - minimum 2 pers.

23 € /PERS

Accompagnée de pommes de terre vapeur, planche de charcuteries, condiments

SAVOY FONDUE WITH 3 CHEESES - minimum 2 pers.

Accompanied by steam potatoes, cold cuts platter, condiment



Produits fabriqués en Savoie

Products made in Savoie

POISSONS

POISSON DU RETOUR DE PÊCHE DES CÔTES FRANÇAISES

24 €

Sauce vierge, pommes écrasées à la ciboulette

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

GROSSES GAMBAS AU TEPPANYAKI

28 €

Flambées au Pastis, riz pilaf aux amandes

THICK KING PRAWNS TEPPANYAKI COOKED : Flamed with Pastis, pilaf rice with almonds

CABILLAUD DEMI-SEL " AÏOLI "

26 €

Gros légumes pochés à l'Aïgo Boulido

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

*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 or European origin.
A list of allergens is available : please consult our " maître d'hotel " .*

FROMAGES - DESSERTS

ARDOISE DE 3 FROMAGES DE SAVOIE 12 €

Accompagnée d'une salade à l'huile de noix

PLATTER OF 3 SAVOY CHEESES : *Accompanied with salad and hazelnut oil*

FONDANT AU CHOCOLAT PUR CACAO 12 €

Servi chaud, crème glacée à la vanille

CHOCOLATE FONDANT : *Served warm, vanilla ice-cream*

SOUPE DE FRUITS ROUGES ET NOIRS 12 €

Crème glacée à la pistache

RED AND BLACK FRUITS SOUP : *Pistachio ice-cream*

TARTE AUX FRUITS DU JOUR 12 €

Fraises, pêches, abricots ...

FRUITS OF THE DAY TART : *Strawberries, peaches, apricots ...*

PÊCHE MELBA 12 €

Pêche pochée, glace à la vanille, chantilly, amandes, jus de framboises

PEACH MELBA : *Poach peach, vanilla ice-cream, chantilly cream, raspberries juice*

VACHERIN MINUTE AUX FRAISES 12 €

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 10 €

2 boules au choix selon notre fabrication maison

GOBLET OF ICE CREAM AND ALCOHOL : *2 scoops according to our home-made preparations*

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