


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.