

GRIGNOTAGES

PANIER DE LÉGUMES / ANCHOÏADE Vegetables basket / anchovies	12 €
ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE / PAN CON TOMATE Plate of Iberian ham / Pan con Tomato	25 €
SARDINES " SARDINILLAS " / BEURRE DEMI-SEL " Sardinillas " sardines / semi-salted butter	14 €
CROUSQUILLES D'ESCARGOTS EN PERSILLADE Snails in parsley	6 Pieces 13 €
	12 Pieces 25 €
PÂTÉ DE COCHON FERMIER " BOKAL " Farmhouse pig pâté " Bokal "	12 €
PLANCHE DE CHARCUTERIE de " la Ferme de Challonges " COLD MEATS PLATTER from " la Ferme de Challonges "	18 €
CAVIAR OSCIÈTRE PÉTROSIAN - 50 G	135 €
CAVIAR OSCIÈTRE PÉTROSIAN - 30 G	90 €

LES VINS AU VERRE

VINS BLANCS

	10 Cl	15 Cl
Apremont " Lisa " 2019 Jean Claude Masson	6 €	9 €
Chablis " Saint Martin " 2018 Domaine Laroche	9 €	12 €
Bourgogne Aligoté " Corvée aux Moines " 2017 Domaine Boisset	9 €	12 €
Condrieu " Petite Côte " 2018 Yves Cuilleron	12 €	17 €
Sancerre " Sauvage " 2018 Pascal Jolivet	12 €	17 €
Meursault " Meix Sous le Château " 2013 Maison Aegerter	18 €	25 €
Puligny Montrachet 1er Cru " Champ Gain " 2013 Olivier Leflaive	25 €	39 €

VIN ROSÉ

Côtes de Provence Miraval 2020	6 €	9 €
--------------------------------	-----	-----

VINS ROUGES

Mondeuse d'Arbin " Avalanche " 2018 Fabien Trosset	6 €	9 €
St Joseph " Pierres Sèches " 2018 Yves Cuilleron	8 €	12 €
Beaunes " Vieilles Vignes " 2015 Domaine Champy	11 €	15 €
Haut Médoc 2014 Château Malescasse	11 €	15 €
Châteauneuf du Pape 2015 Clos de l'Oratoire	16 €	24 €
Gevrey Chambertin " En Champs " 2017 Olivier Guyot	16 €	24 €
St Estèphe Pagodes de Cos d'Estournel 2011	18 €	26 €
Pessac-Léognan Cuvée F.L Vuitton 2010 Château Malartic Lagravière	28 €	45 €

N'hésitez pas à demander la sélection de notre sommelier

Do not hesitate to ask for our sommelier's selection

Prix Nets - Net Prices

POUR COMMENCER

Pour débiter votre dîner, découvrez nos Grignotages à partager ou à savourer en solo...

Voir la carte sur votre table.

Let's begin your dinner with our Finger food to share or to enjoy by yourself...

Have a look at our menu on the table.

Les Grignotages ne sont pas inclus dans le forfait demi-pension

"Grignotages" are not included in half-board

ENTREES FROIDES

SAUMON FUMÉ " BÖMLO " DE NORVÈGE 21 €

Crème à l'aneth et citron

SMOKED SALMON " BÖMLO " FROM NORWAY

Dill cream and lemon

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

FOIE GRAS DE CANARD " MAISON " AU NATUREL 26 €

Pain de campagne grillé, gelée et pâte de coings

HOMEMADE DUCK FOIE GRAS

Toasted farmhouse bread, jelly and quince jam

CEVICHE DE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE 23 €

Citron vert, yuzu ponzu, huile de sésame, wakamé

CEVICHE WITH FRESH RED TUNA FROM MEDITERRANEAN SEE

Lime, yuzu ponzu, sesame oil, wakamé

SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS  18 €

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

GRILLED VEGETABLES SALAD

Confits in olive oil and " fleur de sel " from Camarque

ENTREES CHAUDES

SOUPE DU JOUR  15 €

Selon le retour du Marché

SOUP OF THE DAY

Return from the fresh market

ŒUFS MEURETTE 19 €

Réduction de vin rouge, oignons grelots, lardons, champignons

EGGS " MEURETTE "

Red wine sauce, pearl onions, bacon, mushrooms

PATES ET RISOTTO

- COQUILLETTES À LA TRUFFE NOIRE 41 €
Jambon de la Ferme de Challonges et Beaufort
COQUILLETTES WITH BLACK TRUFFLE
Ham from " la Ferme de Challonges ", and Beaufort
- RISOTTO CARNAROLI CRÉMEUX AUX CÈPES 29 €
Copeaux de vieux parmesan
CREAMY CARNAROLI RISOTTO WITH CEPES
Aged parmesan pieces
- LINGUINI ALLE VONGOLE 33 €
Palourdes, ail, persil
LINGUINI ALLE VONGOLE
Clams, garlic, parsley
- LINGUINI AU PESTO  19 €
Huile de Basilic
PESTO LINGUINI
Basil oil

POISSONS ET CRUSTACES

- SOLE DE PETIT BATEAU 3/400 G 49 €
Meunière au beurre noisette, pommes fondantes
Sup Dp : 9 €
FRESHLY CAUGHT SOLE 3/400 G :
Meunière in hazelnut butter, fondant potatoes
- SAUMON " BÖMLO " DE NORVÈGE 26 €
Tranche épaisse poêlée, épinard et jus à l'oseille
" BÖMLO " NORVEGIAN SALMON
Thick slice, spinach and sorrel juice
- FILET DE DAURADE ROYALE 30 €
Juste saisi, écrasé de pomme de terre, sauce vierge
FILLET OF GILT-HEAD BREAM
Just seized, mashed potatoes, virgin sauce
- GAMBAS SAISIES ET FLAMBÉES AU PASTIS 32 €
Huile vierge, riz pilaf aux pignons de pins torréfiés
SEIZED KING PRAWN FLAMED WITH "PASTIS"
Virgin olive oil, pilaf rice with roast pine kernels

Tous nos poissons sont livrés quotidiennement, selon les marées de nos mers et océans
All our fish are delivered daily, according to the tides of our seas and oceans

VIANDES ET VOLAILLES

{ AU GRILL }

CÔTE DE BŒUF DE PAYS +/- 1.2 KG - Pour 2 personnes ⌚	55 € / PERS
Sauce Béarnaise	Sup Dp : 15 €
COUNTRY " CÔTE DE BOEUF " +/- 1.2 KG - for 2	
Béarnaise sauce	
PIÈCE DU BOUCHER +/- 250 G	Grillée à la Fleur de Sel - Grilled 25 €
BUTCHER'S CUT +/- 250 G	Aux Cèpes - Cèpes 31 €
" LOMO " DE COCHON IBERICO +/- 180 G	28 €
Sauce échalotes au vin rouge	
" LOMO " IBERICO +/- 180 G	
Red wine shallot sauce	

{ LA BROCHE }

POULET FERMIER JAUNE BIO +/- 1.2 KG - Pour 2 personnes ⌚	39 € / PERS
Fourré au foie et aux aromates	
FREE RANGE ORGANIC YELLOW CHICKEN +/- 1.2 KG - for 2	

{ EN COCOTTE }

CÔTE DE VEAU +/- 300 G	39 €
Cuite à la cocotte au foie	
FARM VEAL CHOP +/- 300 G	
Baked in a hay casserole dish	
SOURIS D'AGNEAU +/- 330 G ⌚	37 €
Frottée aux herbes et jus de cuisson	
KNUCKLE-JOINT OF LAMB +/- 330 G	
With herbs and juice	

⌚ Minimum 30 minutes d'attente

{ GARNITURES }

Les plats au grill, à la broche et en cocotte sont servis avec 1 garniture au choix :

Gratin de pommes de terre, frites, légumes verts, riz pilaf

Grill, "à la broche" and "en cocotte" dishes are served with a choice of 1 garnish :

Potatoes gratin, French fries, green vegetables, pilaf rice

Garniture Supplémentaire : 8 € - Extra Side : 8 €

PURÉE MOUSSELINE AUX TRUFFES NOIRES : 15 €
MASHED POTATOES WITH BLACK TRUFFLE : 15 €

BURGERS

BURGER PUR SAVOIE

26 €

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

BURGER OF SAVOIE

Pure beef steak 170g, Savoie ham, farmhouse reblochon, onion relish, French fries

VEGGIE BURGER "LE 80"

23 €

Steak végétal, légumes grillés, sauce fromage de chèvre frais aux herbes, frites

VEGGIE BURGER "LE 80"

Vegetarian steak, grilled vegetables, fresh goat's cheese with herbs sauce, French fries



SPECIALITES SAVOYARDES

BOÎTE CHAUDE " FONDANT DU REVARD "

32 €

" MOELLEUX DU REVARD " HOT BOX

FONDUE SAVOYARDE 3 FROMAGES 200 GR/pers - min 2 pers 34 € / pers

SAVOY FONDUE 3 CHEESES -

FONDUE SAVOYARDE AUX CÈPES 200 GR/pers - min 2 pers 43 € / pers

SAVOY FONDUE WITH CEPES -

Toutes les spécialités sont accompagnées de :

Pommes de terre vapeur, charcuterie de la ferme de Challonges, salade verte

All our " Savoyarde specialty " are with a garnish of

Steamed potatoes, assorted cold meat from " la ferme de Challonges ", green salad

Fromage Supplémentaire pour fondue savoyarde : 18 € les 200gr

Extra fondue cheese : € 18 for 200gr

Fromage Supplémentaire pour fondue savoyarde aux cèpes : 25 € les 200gr

Extra Cèpes Fondue : € 25 for 200gr

Charcuterie supplémentaire : 15 € les 100gr

Extra assorted cold meat : € 15 for 100gr

Pour toute modification dans la composition d'un plat, un supplément sera facturé : 5 euros.

For all changes about ingredients in a dish, there will be an extra charge of : 5 euros.

Une liste des allergènes est disponible auprès du maître d'hôtel.

Toutes nos viandes sont d'origine Française et Européenne.

A list of allergens is available : please consult our " maître d'hotel "

All our meats are certified French and European origin.

DESSERTS

FONDANT CHAUD AU CHOCOLAT Crème glacée au beurre salé HOT CHOCOLATE FONDANT Ice-cream caramel with salted butter	15 €
ÎLE FLOTTANTE AUX PRALINES DE SAINT-GENIX FLOATING ISLAND WITH SAINT-GENIX PRALINES	11 €
CRÈME CARAMEL À LA VANILLE DE TAHITI CARAMEL CUSTARD WITH TAHITI VANILLA	10 €
PARIS-BREST Cœur crémeux et savoureux, praliné noisette amande PARIS BREST : Creamy and tasty heart, praliné walnut almond	15 €
VACHERIN MINUTE Meringue à la française, sorbet fraise, glace vanille et chantilly MINUTE VACHERIN French meringue, strawberry sorbet, vanilla ice-cream and whipped cream	16 €
FAISSELLE DE BRESSE D'ETREZ À la crème fraîche de Bresse ou coulis de fruits rouges DRAINED SOFT FRESH CHEESE FROM " ETREZ " With " Bresse " fresh cream or red fruit coulis	11 €
SALADE DE FRUITS FRAIS - SORBET MANGUE FRESH FRUIT SALAD WITH SPICES - SORBET MANGO	9 €
POIRE DE SAVOIE POCHÉE ET SON SORBET VIN CHAUD POACHED PEAR AND ITS MULLED RED WINE SORBET	10 €
GLACES ET SORBETS - 2 boules : Vanille, Chocolat, Mangue, Citron, Fraise, Poire, Café, Clémentine, Caramel ICE CREAMS AND SORBETS - 2 scoops : Vanilla, Mango, Chocolate, Lemon, Strawberry, Pear, Coffee, Clementine, Caramel	8 €
L'EMPEREUR 2 boules de sorbet Clémentine arrosées de Mandarine Impériale 2 scoops of Clementine sorbet with Mandarin Imperiale	13 €
LE GÉNÉRAL 2 boules de sorbet Poire arrosées d'alcool de Poire 2 scoops of Pear sorbet with Pear alcohol	13 €
LE COLONEL 2 boules de sorbet Citron arrosées de Vodka 2 scoops of Lemon sorbet with vodka	13 €