

## GRIGNOTAGES

ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE ET PAN CON TOMATE	21 €
Iberian ham plate and pan con tomato	
PLANCHE DE FROMAGES DE SAVOIE	15 €
Cheeses plate from Savoie	
SARDINES " SARDINILLAS " : BEURRE DEMI-SEL	12 €
" Sardinillas " sardines : semi-salted butter	
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	
MELON / JAMBON DE SAVOIE	12 €
Melon / Ham from Savoie	

## LES VINS AU VERRE

10 cl

### VINS BLANCS

Apremont " Lisa " 2018 - J.C. Masson	6€
Chablis " Saint Martin " 2018 - Domaine Laroche	8€
Pouilly Fumé 2018 - Ladoucette	10€
Condrieu " Petite Côte " 2017 - Cuilleron	14€

### VIN ROSÉ

Côtes de Provence Miraval	8€
---------------------------	----

### VINS ROUGES

Mondeuse " Avalanche " 2018 - F. Trosset	6€
Crozes Hermitage " Certitude " 2012 - F. Villard	9€
Haut Médoc " Château Malescasse " 2014	12€
Beaunes " Vieilles Vignes " 2016 - Maison Champy	14€

N'hésitez pas à demander la sélection de notre sommelier

*Prix Nets / Net Prices*

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

## ENTREES

- SALADE FAÇON NIÇOISE** 18 €  
Mêslun, œufs, thon snacké, olives et vinaigrette au basilic  
NIÇOISE SALAD : Mêslun, eggs, seared tuna, olives and vinaigrette sauce with basil
- LÉGUMES DE PROVENCE GRILLÉS** 16 €  
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 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 FRAIS** 24 €  
Citron vert, yuzu ponzu, huile de sésame, wakamé  
CEVICHE WITH FRESH RED TUNA : Lime, yuzu ponzu, sesame oil, wakamé
- 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 AU PESTO** 18 €
- LINGUINI AU HOMARD** 28 €  
Médailillon et pinces rôties, bisque crémeuse  
LINGUINI WITH LOBSTER : Roasted medallion and claws, lobster bisque
- 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

### LE 80 BURGER

24 €

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

BURGER "LE 80": Pure beef steak from Savoie 170g, Savoie ham, farmhouse reblochon,  
onion relish, served with homemade chips and salad

### TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 180 G

24 €

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

HAND-CUT STEAK TARTARE 180 G: Homemade seasoning and chips, salad

## ~ AU GRILL ~

CÔTE DE BŒUF - Pour 2 pers. : environ 1.1 kg

44 € /PERS

ENTRECÔTE DU BOUCHER : environ 250g

29 €

RIB STEAK : around 250g

CÔTE DE COCHON FERMIER DE MONTAGNE : environ 350g

28 €

FARM PIG CHOP FROM MOUNTAINS : around 350g

Toutes nos viandes de Bœufs sont issues de la race Montbéliarde de la région Rhône Alpes Auvergne  
All our beef meats are certified "Montbéliarde" from Rhône Alpes Auvergne, french province

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

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

## ~ A LA BROCHE ~

25 minutes d'attente

VOLAILE FERMIERE BIO DE L'ARDÈCHE - Pour 2 pers

28 € /PERS

ORGANIC FARMING POULTRY FROM FRENCH PROVINCE "ARDÈCHE" - for 2

SOURIS D'AGNEAU FRANÇAIS

34 €

Frottée 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

☛ Cocotte de légumes du moment

Casserole of seasonal vegetable

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

## SPECIALITES SAVOYARDES

### BOÎTE CHAUDE " MOELLEUX DU REVARD " 25 €

Accompagnée de pommes de terre vapeur, planche de cochonnailles, salade verte  
" MOELLEUX DU REVARD " HOT BOX

Accompanied by steam potatoes, cold cuts platter, green salad

### FONDUE SAVOYARDE AUX 3 FROMAGES - minimum 2 pers. 29 € /PERS

Accompagnée de pommes de terre vapeur, planche de cochonnailles, salade verte  
SAVOY FONDUE WITH 3 CHEESES :

Accompanied by steam potatoes, cold cuts platter, green salad

### FONDUE SAVOYARDE AUX CÈPES - minimum 2 pers 32 € /PERS

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

SAVOY FONDUE WITH CEPES : Accompanied by potatoes, cold cuts platter, green salad



*Produits fabriqués en Savoie*

*Products made in Savoie*

## POISSONS

### POISSON DU RETOUR DE PÊCHE DES CÔTES FRANÇAISES 26 €

Sauce vierge, pommes écrasées à la ciboulette

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

### GAMBAS AU TEPPANYAKI 28 €

Flambées au Pastis, riz pilaf aux amandes

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

### CABILLAUD DEMI-SEL " AÏOLI " 27 €

Gros légumes pochés à l'Aïgo Boulido

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

*Toutes nos viandes sont d'origine Française.*

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

*All our meats are certified French.*

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

## FROMAGES - DESSERTS

<b>ARDOISE DE 3 FROMAGES DE SAVOIE</b>	<b>12 €</b>
<i>Accompagnée d'une salade à l'huile de noix</i> <b>PLATTER OF 3 SAVOY CHEESES :</b> <i>Accompanied with salad and walnut oil</i>	
<b>MI-CUIT AU CHOCOLAT PUR CACAO</b>	<b>14 €</b>
<i>Crème glacée à la vanille</i> <b>CHOCOLATE FONDANT :</b> <i>Vanilla ice-cream</i>	
<b>SOUPE DE FRUITS FRAIS ROUGES ET NOIRS</b>	<b>12 €</b>
<i>Crème glacée à la pistache</i> <b>RED AND BLACK FRESH FRUITS SOUP :</b> <i>Pistachio ice-cream</i>	
<b>TARTE AUX FRUITS DU JOUR</b>	<b>12 €</b>
<i>Fraises, pêches, abricots ...</i> <b>TART WITH FRUITS OF THE DAY :</b> <i>Strawberries, peaches, apricots ...</i>	
<b>PÊCHE MELBA</b>	<b>13 €</b>
<i>Pêche pochée, glace à la vanille, chantilly, amandes, jus de framboises</i> <b>PEACH MELBA :</b> <i>Poach peach, vanilla ice-cream, chantilly cream, raspberries juice</i>	
<b>VACHERIN MINUTE AUX FRAISES</b>	<b>13 €</b>
<i>Sorbet fraise et glace à la vanille, meringue, chantilly</i> <b>STRAWBERRIES VACHERIN :</b> <i>Strawberry sorbet, vanilla ice-cream, meringue, chantilly cream</i>	
<b>COUPE GLACÉE</b>	<b>8 €</b>
<i>2 boules au choix selon notre fabrication maison</i> <b>GOBLET OF ICE CREAM :</b> <i>2 scoops according to our home-made preparations</i>	
<b>COUPE GLACÉE ET SON ALCOOL - 2 CL</b>	<b>12 €</b>
<i>2 boules au choix selon notre fabrication maison</i> <b>GOBLET OF ICE CREAM AND ALCOHOL - 2 CL :</b> <i>2 scoops according to our home-made preparations</i>	
<b>BABA MAISON</b>	<b>15 €</b>
<i>Ivre de vieux rhum, crème fouettée, chantilly</i> <b>HOMEMADE BABA :</b> <i>Drenched in old rum, whipped Chantilly cream</i>	
<b>ÎLE FLOTTANTE</b>	<b>11 €</b>
<b>FLOATING ISLAND</b>	

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