

## GRIGNOTAGES

ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE ET PAN CON TOMATE Iberian ham plate and Pan con tomato	25 €
PLANCHE DE FROMAGES DE SAVOIE Mix cheeses plate from Savoy	18 €
RILLETTES DE THON BY BOKAL Potted tuna from by Bokal	16 €
SARDINES " SARDINILLAS " / BEURRE ET PAIN GRILLE " Sardinillas " Sardines : butter & grilled bread	16 €
TATAKI DE BŒUF AUX SAVEURS D'ASIE 200 gr Beef tataki with Asian flavours	24 €
PANIER DE CRUDITÉS DU MOMENT Cavier d'aubergines et Sauce ktipiti = Eggplant caviar and Ktipiti sauce	14 €
MINI REBLOCHON, MOUILLETES, JAMBON CRU DE SAVOIE Mini Reblochon, Bread, Raw ham from Savoy	22 €
PÂTÉ DE COCHON BY BOKAL Pork pâté by Bokal	16 €
ESCARGOTS EN PERSILLADE	15 €
Snails in parsley	26 €
LES 6	
LES 12	
TAPENADE D'OLIVES NOIRES BY BOKAL Black olives tapenade by Bokal	14€

## LES VINS AU VERRE

	10 Cl	15 Cl
<b>VINS BLANCS</b>		
Apremont " Kiara ou Nolan " - J.C. Masson	8 €	11 €
Chablis Domaine Moreau Naudet 2020	11 €	15 €
Condrieu " Petite Côte " 2018 - Cuilleron	18 €	25 €
<b>VIN ROSÉ</b>		
Côtes de Provence Miraval	8 €	11 €
<b>VINS ROUGES</b>		
Mondeuse « Avalanche » - Fabien Trosset	8 €	11 €
Beaune « Vieilles Vignes » - Maison Champy 2018	14 €	20 €
Saint-Joseph « Pierres Sèches » - Yves Cuilleron 2020	9 €	12 €
Haut Médoc Château Malescasse 2016	11 €	15 €

## ENTREES

FOIE GRAS DE CANARD « MI CUIT » Pain toasté, Chutney de figues, Figues fraîches	25 €
HOMEMADE DUCK FOIE GRAS Figs chutney, Toasts, Fresh figs	
TARTARE DE TOMATES CŒUR DE BŒUF Mousse de chèvre, Crumble de parmesan, Pignons de pin	16 €
BEEFSTEAK TOMATO TARTAR Goat moss, Parmesan crumble, Pin nuts	
BURRATA AVEC SON COEUR AU PESTO SAVOYARD Rosace de tomates de cœur de bœuf	19 €
BURRATA WITH SAVOY PESTO IN ITS HEART Heart of beef tomato rosette	
TARTARE DE SAUMON GRAVLAX AUX AGRUMES Mousse de petits pois, Fraises, Grenades	23 €
GRAVLAX SALMON TARTAR WITH CITRUS Peas moss, Strawberries, Pomegranates	
TATAKI DE BŒUF AUX SAVEURS D'ASIE Wakame, Oignons frits, Julienne de carottes, Choux rouges	18 €
BEEF TATAKI WITH ASIAN FLAVOURS Wakame, Crispiers onions, Julienne carrots, Red cabbages	

## PATES – RISOTTO ET POISSONS

LINGUINI AU PESTO LINGUINI WITH PESTO	19 €
LINGUINI AU HOMARD Accompagnée de sa bisque crémeuse	39 €
LINGUINI WITH LOBSTER Served with its creamy bisque	
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS DES BOIS Lié de parmesan, Jus de volaille	29 €
RISOTTO WITH WILD MUSHROOMS Parmesan and Poultry juice	
WOK DE LÉGUMES AUX SAVEURS D'AILLEURS VEGETABLES WOK	22 €
WOK DE LÉGUMES AUX GAMBAS MARINÉES VEGETABLES WOK WITH MARINATED PRAWNS	29 €
POISSON DU RETOUR DE PÊCHE FISH FROM FRENCH COAST	32 €

## VIANDES – VOLAILLES

CÔTE DE BŒUF MATUREE « NOIRE DE BALTIQUE » - Pour 1 à 2 pers. ≈ 1 kg 130 €  
MATURED BALTIC BEEF RIB ≈ 1 kg

CÔTE DE BŒUF DE GALICE - Pour 1 à 2 pers. ≈ 1 kg 110 €  
BALTIC BEEF RIB ≈ 1 kg

FAUX-FILET NOIR DE BALTIQUE MATURE 200 gr 39 €  
MATURED BALTIC FAUX-FILET BEEF 200 gr

*Sauce selon vos envies : Beurre Maître d'Hôtel, Poivre, Reblochon, Porto foie gras (+5€)*  
*Sauce depending on your desire: Maître d'Hôtel butter, Pepper sauce, Reblochon, Porto foie gras (+5€)*

BURGER PUR BŒUF « LE 80 » 26 €

Jambon de Savoie, Reblochon, Oignons confits, Frites, Salade, Sauce fromagère

BURGER 100% BEEF "LE 80"

Savoie ham, Reblochon, Preserve onion, French fries, Green salad, Cheesy sauce

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 28 €

Pesto savoyard, Tomates Séchées, Pignons de pin, Copeaux de Beaufort

HAND-CUT STEAK TARTARE

Savoy pesto, Dries tomatooes, Pin nuts, Beaufort shavings

FILET DE BŒUF ROSSINI 180 gr 49 €

Foie gras, Truffles

ROSSINI BEEF FILLET 180 gr

Foie gras, Truffles

CÔTE DE COCHON FERMIER ≈ 350g 36 €

FARM PIG CHOP ≈ 350g

DEMI COQUELET À LA BROCHE 26 €

Et son jus de volaille

HALF COCKEREL ON THE SPIT

With its juice

### GARNITURES

Plats servis avec des légumes du moment et pommes grenailles rôties  
Dishes served with seasonal vegetables and grilled potatoes



## SPECIALITES SAVOYARDES

FONDUE SAVOYARDE AUX 4 FROMAGES - min 2 pers 26 € /PERS  
SAVOY FONDUE WITH 4 CHEESES

FONDUE SAVOYARDE AUX CÈPES - min 2 pers 37 € /PERS  
SAVOY FONDUE WITH CÈPES

EN ACCOMPAGNEMENT ASSIETTE DE CHARCUTERIE 10 €  
SERVED WITH ASSORTED OLD MEAT

Toutes nos spécialités sont accompagnées de salade verte  
All our "Savoie specialties" are served with green salad

## FROMAGES - DESSERTS

ARDOISE DE 3 FROMAGES DE SAVOIE <i>Accompagnée d'une saladiné</i> PLATTER OF 3 SAVOY CHEESE <i>Served with small salad</i>	12 €
TARTE AU CHOCOLAT PRALINE <i>Emulsion de caramel et Eclats de chocolat</i> CHOCOLATE PRALINE TART <i>Caramel emulsion &amp; Chocolate burst</i>	15 €
SOUPE DE FRUITS FRAIS ROUGES ET NOIRS <i>Crème glacée à la Pistache</i> RED & BLACK FRESH FRUIT SOUP <i>Pistachio ice-cream</i>	14 €
VACHERIN AUX FRAISES <i>Sorbet aux fraises, Glace à la vanille, Meringues, Chantilly</i> STRAWBERRIES VACHERIN <i>Strawberry sorbet, Vanilla ice-cream, Meringues, Chantilly</i>	13 €
DESSERT DU JOUR DESSERT OF THE DAY	14 €
COUPE GLACÉE 2 BOULES ICE CREAM 2 SCOOPS	8 €
COUPE GLACÉE ET SON ALCOOL - 2 CL GOBLET OF ICE CREAM AND ALCOHOL - 2 CL	12 €

*Une liste des allergènes est disponible auprès du Maître d'Hôtel*  
*A list of allergens is available : please consult our "Maître d'Hôtel".*