

LES ENFANTS

16€

SOUPE DE LÉGUMES D'HIVER OU VELOUTÉ DU JOUR

Winter vegetable soup or soup of the day

ASSIETTE DE JAMBON DE SAVOIE

Savoy cured ham selection

PETITE SALADE DE CRUDITÉS À L'HUILE D'OLIVE

Raw vegetable salad with olive oil

FRICASSÉE DE VOLAILLE, FRITES MAISON

Chicken fricassee with homemade French fries

BURGER DU PETIT MONTAGNARD, FRITES MAISON

Small beef burger with homemade French fries

BLANC DE CABILLAUD DEMI-SEL, PURÉE DE POMMES DE TERRE

Slightly salted cod with mashed potatoes

LINGUINE À LA TOMATE OU A LA CARBONARA

Linguine with tomato or carbonara sauce

ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

Selection of artisanal ice creams and sorbets

YAOURT DE SAVOIE NATUR

Natural yoghurt of Savoy

BROWNIE MAISON AU CHOCOLAT ET CACAHUETES

Homemade chocolate and peanuts brownie

SALADE DE FRUITS FRAIS

Fresh fruit salad

Formule Entrée/ Plat/ Dessert : supplément 4 euros



*Nous prenons plaisir à travailler des produits locaux et nouons
des liens étroits avec les artisans.
Ils nous apportent au rythme des saisons le fruit de leur pêche, de leur élevage et de leurs
jardins.*

*Nos fromages sont affinés par la Cave d'Affinage de Savoie, une coopérative regroupant
les petits producteurs de la région.*

*Nos fruits et légumes de saison sont choisis avec soin par les vergers de Saint-Eustache,
France.*

Nos viandes viennent de J. A. Gastronomie, France.

Nos poissons sont pêchés en France.

LA CARTE DU DÉJEUNER

LUNCH



LES ENTRÉES ET LES SALADES

SOUPE DE LÉGUMES D'HIVER <i>Winter vegetable soup</i>	12 €
TARTARE DE SAUMON huile de noix et aneth fraîche <i>Salmon tartar, walnuts oil and fresh dill</i>	16 €
PLANCHE DE CHARCUTERIE DE SAVOIE, MAISON RULLIER <i>Savoy cured meat board from Maison Rullier</i>	19 €
LA SALADE CAESAR poulet, Parmesan Reggiano, croûtons et anchois <i>Caesar chicken salad, Parmesan Reggiano, croutons and anchovies</i>	17 €
SALADE DE CAMPAGNE lardons et œuf poché <i>Rustic salad, bacon and poached egg</i>	17 €
SALADE MIXTE œuf, concombre, tomate, croûtons et Beaufort <i>Green salad with egg, cucumber, tomato, croutons and Beaufort cheese</i>	14 €

LES PLATS

Tous nos plats sont servis avec des frites maison, de la salade ou des légumes selon arrivage

LINGUINE , sauce au choix : carbonara, pomodoro ou pleurotes <i>Linguine with sauce of your choice: carbonara, Pomodoro or oyster mushrooms</i>	19 €
PLAT DU JOUR <i>Dish of the day</i>	21 €
CHEESEBURGER , bacon et Beaufort <i>Hamburger or cheeseburger with bacon and Beaufort cheese</i>	24 €
CŒUR D'ENTRECOTE , sauce au poivre <i>Rib eye steak with pepper sauce</i>	28 €
SAUMON À LA PLANCHA , huile d'olive et crème fraîche à l'aneth <i>Salmon à la plancha with olive oil and fresh cream with dill</i>	22 €
LE CLUB SANDWICH , au poulet-bacon ou au saumon <i>Club sandwich with chicken-bacon or salmon</i>	19 €
LE CROQUE-MONSIEUR À LA VIANDE DES GRISONS <i>Croque-monsieur with grison preserved beef</i>	17 €



OMELETTE AUX CHAMPIGNONS , herbes fraîches et Beaufort <i>Mushroom omelette, fresh herbs and Beaufort cheese</i>	16 €
CELERI EN CROUTE DE SEL ET PICKELS , graines de sarrasin <i>Sal-baked celeriac and pickels, buckwheat seeds</i>	17 €
CHOUX FLEUR ROTI ET EN PUREE , salade de quinoa et noisettes <i>Roasted Cauliflower and puree, quinoa salad and hazelnuts</i>	18 €

LE FROMAGE

ASSIETTE DE FROMAGE « LA CAVE D’AFFINAGE DE SAVOIE » <i>Cheese selection from La Cave d’Affinage de Savoie</i>	12 €
--	------

LES DESSERTS

CRÈME BRULÉE A LA CONFITURE DE LAIT <i>Milk jam crème brulée</i>	9 €
BROWNIE CACAHUETES , ganache montée chocolat blanc et groseilles <i>Peanut brownie, white chocolate ganache, redcurrant</i>	9 €
CHEESECAKE MANGUE, COCO ET AVOINE <i>Mango cheesecake, coco and oats flakes</i>	9 €
BAVAROISE DE CITRON, MERINGUE CROUSTILLANTE ET GEL DE CITRON <i>Lemon mousse, crispy meringue and lemon gel</i>	9 €
PERLES DU JAPON FACON RIZ AU LAIT, COMPOTEE D'ANANAS ET CAMEL <i>Tapioca like a rice pudding, roasted pineapple and caramel</i>	9 €
FAISELLE OU FROMAGE BLANC , confiture de myrtille <i>Cottage cheese with blueberry jam</i>	8 €
ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS ARTISANAUX <i>Selection of artisanal ice creams and sorbets</i>	3 € <i>La boule</i>
CORBILLE DE MANDARINES ET D'ORANGES <i>Basket of clementines and oranges</i>	7 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND <i>Coffee or Tea with a selection of deserts</i>	11 €