

FROMAGES & DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES DE SAVOIE Savoy cheese plate	17
TARTE AUX AGRUMES Citrus pie	15
TARTE TATIN TIÈDE, DOUBLE CRÈME VANILLÉE Warm "Tatin", vanilla double whipped cream	11
PAIN PERDU CARAMÉLISÉ Caramelized French toast	9
ASSIETTE DE FRUITS ROUGES, CHANTILLY VANILLÉE Red fruit selection	18

CAP OU PAS CAP ?!

DESSERTS POUR 3/4 PERSONNES - 32 EUROS
DESSERTS TO SHARE FOR 3/4 PERSONS

MOUSSE AU CHOCOLAT	Chocolate mousse
TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES	Red fruits tiramisu
ÎLE FLOTTANTE	"Île flottante"

GLACES ARTISANALES

HOMEMADE ICE CREAM

VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE, CAFÉ, CITRON, BARBE À PAPA, MANGUE, FRAMBOISE
VANILLA, CHOCOLATE, STRAWBERRY, COFFEE, LEMON, CANDYFLOSS, MANGO, RASPBERRY

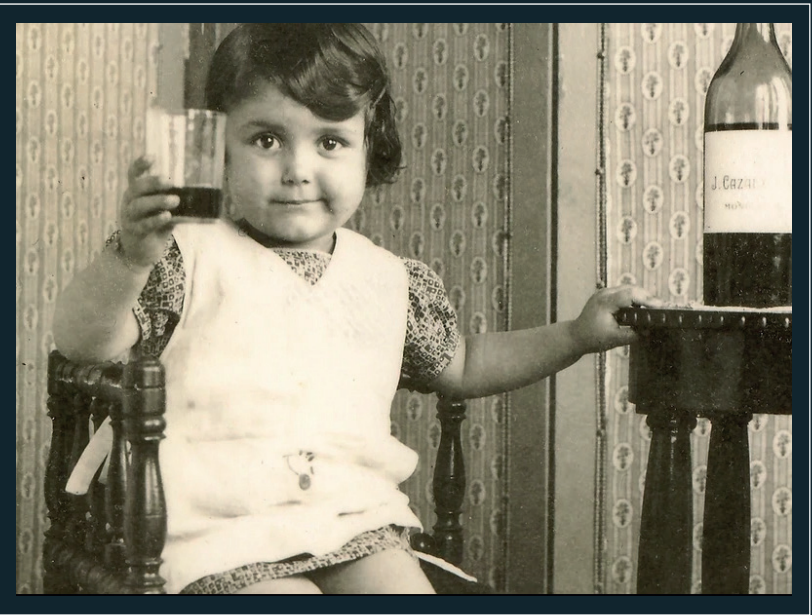
1 BOULE	1 scoop	4
2 BOULES	2 scoops	7
3 BOULES	3 scoops	10
SUPPLÉMENT CHANTILLY VANILLÉE	Add. Vanilla whipped cream	3

POUR LES ENFANTS (- 12 ANS) - 16 EUROS

FOR KIDS

PLAT AU CHOIX :	Choice of dish:
NUGGETS POISSON OU NUGGETS POULET / FRITES OU LÉGUMES	Fish nuggets or chicken nuggets/ French fries or vegetables
DESSERT : GLACE SMARTIES	Dessert: Smarties ice cream

TOUS NOS PLATS SONT ÉLABORÉS SUR PLACE, FAIT MAISON ET AVEC BEAUCOUP D'AMOUR.
CARTE SIGNÉE PAR NOTRE CHEF ARTHUR BARON



Cuisine gourmande et généreuse,
comme le Chef !

LES ENTRÉES

À PARTAGER ... OU PAS !

	AVOCAT CREVETTES SAUCE COCKTAIL Avocado and shrimps cocktail sauce	17
	CRÉMEUX DE LENTILLES, HUILE FUMÉE & CROÛTONS  Creamy lentils, smoked oil & croutons	14
	HOUMOUS & PAIN PITA  Hummus & pita bread	14
	LA VRAIE BURRATA ITALIENNE 250gr & TOMATES D’ANTAN Burrata 250g & old tomatoes	29
	SALADE SAVOYARDE : nems de reblochon, viande de boeuf séchée, pignons de pin Savoyard salad : Reblochon nems, beef jerky & pine nuts	21
	ESCARGOTS DE BOURGOGNE, BEURRE AIL ET PERSIL MAISON X 12 Bourgogne red label snails, homemade garlic and parsley butter	28
	LE GOR’ION - PLANCHE DE BŒUF CHAROLAIS SÉCHÉ 100gr The "Gor'ion" – Charolais beef jerky board 100g	21
	« VIEUX JAMBON » DE LA MAISON BAUD, 150gr, affinage +de 36 mois, pan tomato The "Vieux Jambon", 150g, 36 months of the house BAUD maturing, pan tomato	32
	SAUMON LABEL ROUGE FAÇON GRAVELAX, aneth, blinis, crème fouettée ciboulette Gravelax style red label salmon, dill, blinis, whipped cream & chives	18
	CARPACCIO DE POULPE, SALADE DE FENOUIL CRU Octopus carpaccio, raw fennel salad	21
	FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON, chutney de pomme poire au cidre, brioche « Foie gras de canard au torchon », apple & pear chutney with cider, brioche	23

KASNODAR CAVIAR

Blinis, pommes de terre tièdes, crème fouettée ciboulette

Blinis, warm potatoes, whipped cream & chives

- 30 gr	89
- 50 gr	149
- 100 gr	279

LE BAR À OMELETTES

À BASE DE 4 ŒUFS BIO, SERVIES AVEC FRITES ET SALADE

ALL ABOUT 4 ORGANIC EGGS SERVED WITH FRENCH FRIES AND SALAD.

OMELETTE NATURE	21
+ FINES HERBES Herbs	2
+ BEAUFORT Beaufort	3
+ JAMBON BLANC Cooked ham	3
+ BACON (MAISON BAUD) Bacon	3
+ CHAMPIGNONS DE PARIS White mushrooms	3
+ TRUFFES Truffles	12

 **Vegan**
 **Recommandé par le Chef**

LES PLATS DE LA CANTINE

	STEAK À CHEVAL (MAISON METZGER, ESPAGNE) 180gr Steak and fried egg (by "Maison Metzger", SPAIN) 180g	21
	TARTE TIÈDE AU BEAUFORT ET ESPUMA Beaufort & Espuma warm pie	24
	DEMI POULET FERMIER FRANÇAIS RÔTI, jus de Grand-mère & ail confit ½ farmhouse roasted chicken, Grandma's juice and garlic confit	29
	PPB - PULLED PORC BURGER - à l’effiloché de cochon cuit 7H, chou rouge, sauce maison PPB – Pulled Porc Burger – 7h pulled pork burger, homemade sauce, red cabbage	31
	LE GASTON - Cheese Burger, steak 180gr, vieux cheddar, compotée d’oignons, sauce maison The "Gaston" – cheese burger, steak 180gr, aged cheddar, onion chutney, homemade sauce	27
	JOUE DE BŒUF BRAISÉE Braised beef cheek	25
	TRADITIONNEL FISH & CHIPS, sauce tartare Traditional Fish & Chips, tartar sauce	31
	DOS DE CABILLAUD NACRÉ, huile d’olive vierge, condiments exotiques Snacked cod back, virgin olive oil, seasonings exotic	32
	RAVIOLES DE TOURTEAU, asperges, coulis de pequillos, pistou, bisque Crab ravioli, asparagus, pequillos sauce, pistou & bisque	34

SÉLECTIONS DU CHEF

BAVETTE ANGUS, URUGUAY, MAISON METZGER, ENVIRON 500gr (2 PERSONNES) Angus bavette steak 500g for 2 persons (by "Maison Metzger", URUGUAY)	79
CUISSOT DE COCHON DE LAIT FRANÇAIS CONFIT (4 PERSONNES) Confit suckling pig haunch (for 4 persons)	169
SOLE, ENVIRON 1kg (2 PERSONNES) Sole, approx. 1kg (for 2 persons)	129
POISSON SELON ARRIVAGE Fish according to arrival	11 / 100 GR

Accompagnement au choix

frites - purée - salade verte - riz - poêlée de légumes sup. 5€ - haricots verts sup. 5€ - purée truffe sup. 18 €

French fries, mash potatoes, rice, add. 5€ vegetables frying pan, add. 5€ green beans, add. 18€ truffle mash potatoes

LES PÂTES ET RISOTTOS

LINGUINES AU CHOIX : nature, au beurre, pomodorre ou ail et pequillos Linguine's selection: nature, butter, pomodorra or garlic and pequillos	19
PENNES SANS GLUTEN AU CHOIX : nature, beurre, pomodorre ou ail et pequillos Gluten free penne: nature, butter, pomodorra or garlic and pequillos	22
RISOTTO DE POTIMARRON, pignons de pin, châtaignes, tomates séchées au lait de coco 	26
 RISOTTO DE COQUILLETES À LA TRUFFE, chiffonnade de jambon blanc Coquillettes and truffles risotto, cooked ham	42

Prix nets en euros