



Bienvenue !



SIGNATURE CUISINE :

ALICE LEPRIEUR
JÉRÔME STUSSI

MENU DU SOIR

MENU DU JOUR (ENTRÉE / PLAT / DESSERT) 35€

SALADE DE L'ÉDELEWEISS

16€ 19€

Mesclun, pickles, oeuf mollet, légumes croquants, lentilles, lard grillé, poulet pané, huile d'olive et vinaigre balsamique

TARTARE DE SAUMON

150 Gr 250 Gr
18€ 25€

Servi avec frites maison et salade

BURGER DE L'ÉDELEWEISS

18€ 22€

Steack haché, sauce cocktail, fromage à raclette, lard grillé, confit d'oignons rouges, servi avec frites maison et salade*

VIANDE GRILLÉE DU MOMENT

27€

Servi avec frites maison, sauce au choix (sauce cocktail, au bleu d'albertville ou sauce tartare)

TARTARE DE BOEUF DE DAVID EXCOFFIER*

150 Gr 300 Gr
18€ 27€

Servi avec frites maison et salade

WOK DU MOMENT

20€ 23€

Champignons, poivrons rouge, carottes, choux chinois, radis, soja, cébette, huile de sésame et sauce huître

LA BOÎTE CHAUDE

20€ 23€

Moelleux du Revard, charcuteries locales, pommes de terre grenailles et salade

VIANDES BOVINES ORIGINES FRANCE. (V) PLAT VÉGÉTARIEN OU VÉGAN. PRIX SERVICE COMPRIS. LISTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE.

*ARTISAN BOUCHER DAVID EXCOFFIER. PRALOGNAN LA VANOISE (73)



INSTAGRAM



Bienvenue !



SIGNATURE CUISINE :

ALICE LEPRIEUR
JÉRÔME STUSSI

DESSERT

L'ÉDELEWEISS À L'ANANAS 12€

Biscuit de Savoie, crème diplomate vanille, brunoise d'ananas au combava, gel ananas et chocolat blanc

NOTRE MOELLEUX AU CHOCOLAT 9€

Chocolat noir guayaquil 64%, crème montée au praliné

TARTE AUX AGRUMES 10€

Pâte sucrée, crémeux citron jaune/orange, pamplemousse, citron vert et clémentine

TARTE MYRTILLES 10€

Pâte sucrée, crème mousseline à la myrtille et sa confiture

VIANDES BOVINES ORIGINES FRANCE.  PLAT VÉGÉTARIEN OU VÉGAN. PRIX SERVICE COMPRIS. LISTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE.





Bienvenue !



SIGNATURE CUISINE :

ALICE LEPRIEUR
JÉRÔME STUSSI

NOS PLANCHES À PARTAGER

PLANCHE DE CHARCUTERIE <i>Charcuteries locales</i>	17€
PLANCHE FRAÎCHEUR <i>Assortiment de crudités et dips de sauces</i>	14€
PLANCHE MIXTE <i>Charcuteries locales et fromages</i>	18€
TRILOGIE DE SAUMON <i>Gravelax de saumon, terrine et tartare</i>	20€
CALAMARS INFARINITA <i>Servis avec une sauce tartare</i>	14€

COCKTAILS

JUMBO MOJITO	14€
MAXI SPRITZ	14€

VIANDES BOVINES ORIGINES FRANCE.  PLAT VÉGÉTARIEN OU VÉGAN. PRIX SERVICE COMPRIS. LISTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE.





Bienvenue !



SIGNATURE CUISINE :

ALICE LEPRIEUR
JÉRÔME STUSSI

SUGGESTION

CÔTE DE BOEUF 1KILO DE DAVID EXCOFFIER*

Servi avec frites maison, sauce cocktail, au bleu d'albertville et sauce tartare et salade verte

POUR 2 PERSONNES

65€

VIANDES BOVINES ORIGINES FRANCE.  PLAT VÉGÉTARIEN OU VÉGAN. PRIX SERVICE COMPRIS. LISTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE.

*ARTISAN BOUCHER DAVID EXCOFFIER. PRALOGNAN LA VANOISE (73)

