

*Desserts
Maison*

- Mousse au Chocolat* 15
Chocolate mousse
- Baba au vieux Rhum* 15
Baba with old rum
- Soufflé au Grand-Marnier* 15
Grand Marnier soufflé
- Crêpe Suzette* 15
Crepe Suzette



*Les
enfants
terribles*



*le coin des
copains*



À PARTAGER

- Jambon Iberico de Bellota coupé à la main* 32
Iberico cured Ham
- Sardine / Anchois sur pain grillé* 29
Sardine/anchois's toast
- Croque Monsieur à la truffe* 19
Toasted ham and cheese sandwich with truffles
- Assiette de charcuterie de luxe !* 25
Deluxe cold cuts platter

Les Entrées

Soupe à l'oignon <small>Onion soup</small>	22
Tartare de thon rouge, écrasé d'avocat <small>Red tuna tartare, mashed avocado</small>	34
Salade d'artichauts parmigiano <small>Artichoke salad with parmesan</small>	25
... à la truffe fraîche <small>... with fresh truffle</small>	29
Calamars poêlés en persillade <small>Pan-fried calamari with parsley and garlic</small>	29
Les escargots xxl - 6 Pièces <small>Snails 6 pieces XXL</small>	29
Tartare de tomates, huile d'olive, parmesan <small>Tomato tartare, olive oil, parmesan</small>	22
Salade César - Caesar salad	29
Salade de homard, huile de noix <small>Lobster salad with walnut oil</small>	45
Coeur de frisée, crottin de Chavignol <small>Frisée heart salad with Chavignol goat cheese</small>	24
Oeufs fermiers Bio mimosa <small>Organic mimosa eggs</small>	19
Foie gras cuit au torchon maison <small>Homemade foie gras</small>	38

Côté Mer

Linguine de Homard légèrement spicy <small>Spicy lobster linguine</small>	48
Sole Meunière 500/600 gr, pommes vapeur <small>Sole meunière with steamed potatoes</small>	75
Cabillaud au Beurre blanc, écrasé de pommes de terre <small>Cod with white butter sauce, mashed potatoes</small>	38

Côté Terre

Plats signature

Roastbeef, purée - Roast beef and creamy mashed potatoes	39
Le cheeseburger des Enfants Terribles <small>The Enfants Terribles cheeseburger</small>	38
Côte de veau, sauce Morilles <small>Veal chop with Morels sauce</small>	42
Gordon Bleu de dinde maison, truffé <small>Homemade turkey Cordon Bleu with truffle</small>	39
Cuisses de grenouilles en persillade <small>Prix par personne - 2 pers. minimum</small> <small>Frog legs with parsley and garlic</small>	54
Coquillettes jambon et truffe <small>Elbow pasta with ham and truffle</small>	36
Confit de canard <small>Duck confit</small>	32

Le coin des Montagnards

Pour minimum 2 personnes - Prix par personne.
For minimum 2 persons - price per person

Fondue Savoisienne <small>Savoy cheese fondue</small>	45
Fondue Savoisienne à la Truffe <small>Savoy cheese fondue with truffle</small>	56
... supplément charcuterie <small>Extra charcuterie</small>	+ 10

Viandes d'exception
par la Maison Metzger

Origine des viandes : France, Allemagne, UK, Uruguay

Prix net en euros, taxes et service compris
Net prices in euros, tax and service included

Les Grillades

Entrecôte Aberdeen 300 gr <small>Aberdeen ribeye steak</small>	49
Coeur d'ailan wagyu Australien <small>Australian Wagyu beef heart</small>	64
Tomahawk Black angus (USA) 1,8 kg <small>Tomahawk black angus (USA)</small>	299
Côtelettes d'agneau et sa sauce crème ciboulette <small>Lamb chops with chive cream sauce</small>	42
Pluma ibérique <small>Iberian pork pluma</small>	42
Tomahawk de cochon noir à partager <small>Black pork tomahawk</small>	mp
Poulet à la Diavola <small>Spicy marinated chicken</small>	42

Accompagnements avec suppléments

Frites à la truffe - Truffle french fries	15
Purée à la Truffe - Truffle mashed potatoes	19

Accompagnements et sauces au choix

Purée Maison Frites Maison	
Haricots verts Patatouille Salade verte <small>Sides Dishes: Homemade mashed potatoes, French fries, green beans, ratatouille, green salad</small>	
Sauces : Poivre / Béarnaise / Chimichuri / entrecôte <small>Choices of sauce: Pepper, Béarnaise Sauce, chimichurri, French butter beef sauce.</small>	
Sauce Morilles <small>Morels sauce</small>	+ 11