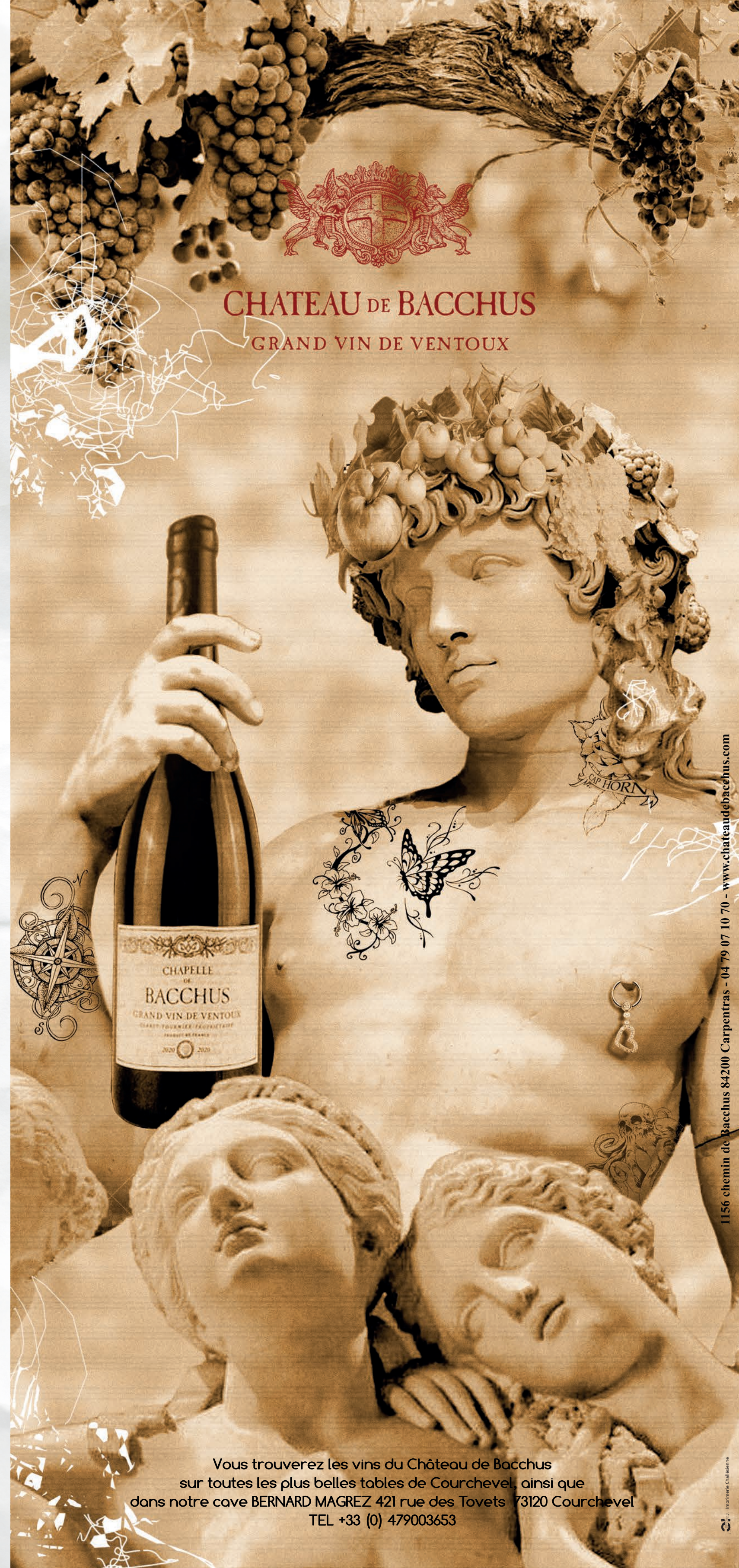




Mousse au chocolat Chocolate mousse	12
Pain perdu French toast	15
Tarte fine aux pommes, glace vanille Thin apple tart with vanilla ice cream	15
Baba au rhum, coulis de framboises Rum baba with Raspberry coulis	15
Crème brûlée Crème brulée	12



À PARTAGER

Terrine de grand-mère Grand-Mother's terrine	19
Pâté en croûte - coille - foie gras poire - pistache (selon arrivage) Pâté en croûte (French pork pie)	29
Pied de cochon Zampone Pigs trotter	25
Jambon Iberico de bellota coupé à la main Iberico cured Ham	32
Sardine / anchois sur pain grillé Sardine/anchoive's toast	29
Croque Monsieur aux truffes Toasted ham and cheese sandwich with truffles	19
Assiette de charcuterie de luxe ! Deluxe cold cuts platter	25

Les Entrées

Soupe à l'oignon 22
Onion soup

Tartare de thon rouge, écrasé d'avocat 34
Bluefin tuna tartar and mashed avocado

Salade d'artichauts, parmesiano 25
Artichoke salad and parmesan cheese

Salade d'artichauts, parmesiano, truffe fraîche 29
Artichoke salad, parmesan cheese and shaved fresh truffle

Calamars poêlés en persillade 29
Pan fried calamari chopped parsley and garlic

Œme de mâche à la truffe - Truffle salad 35

Salade césar - Cesar salad 29

Salade de Homard - Lobster salad 45

Les escargots de la butte xl 6 pièces - Snails 6 pieces XXL 29

Foie gras au torchon maison 38
à la chartreuse jaune, pain grillé
Foie gras with chartreuse and bread toasts

Salmon fumé artisanal norvégien 38
Smoked norwegian salmon

Vitello tonnato - Vitello tonnato 29

Oeufs fermier bio mimosa 19
Hard boiled egg with mayonnaise



Linguine de Homard légèrement spicy 48
Spicy lobster linguine

Sole meunière entière 500/600g, pommes vapeur 75
Sole meuniere (cooked in brown butter)

Colillaud au beurre blanc, écrasé de pommes 38
de terre à l'huile d'olive de Bacchus
Monkfish with shallot wine butter sauce, mashed potatoes and olive oil

St-Jacques poêlées 39
Pan fried scallops

St-Jacques poêlées, truffe et jus de truffe 49
Pan fried scallops with truffle

Longe / toro de thon juste snacké (selon arrivage) 48
Seared toro tuna filet



Côté Terre

Plats Signature

Roosbeef, purée - Roast beef and creamy mashed potatoes 39

Cordon bleu de dinde maison truffé 39
Ham and cheese turkey escalope with truffle

Epaule d'agneau de sisteron confite, 95
sauce chimichuri pour 2 personnes
Slow cooked Sisteron's lamb shoulder and chimichurri sauce for two

Côte d'agneau poêlée au thym 39
Grilled lamb chops with thyme herbs

Coquillettes jambon et truffe 36
Elbow pasta with ham and truffle

Tartare au couteau charolais 38
Handcut beef tartar

Tartare au couteau charolais à la truffe 48
Handcut beef tartar with truffle



Le coin des Montagnards

Pour minimum 2 personnes
prix par personne For minimum 2 persons • price per person

Fondue savoisienne 45
Savoy cheese fondue

Fondue savoisienne à la truffe 55
Savoy cheese fondue with truffle

Viandes d'exception
par la Maison Metzger

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

Les Plats

Poulet jaune entier à la broche 130
pour 2 Pers environ 1,2 Kg - Whole roasted chicken for two. 1.2kg

L'aile ou la cuisse de notre poulet fermier 36
à la broche - The wing or the thigh of our roasted chicken

Poulet à la diavola - Spicy chicken diavola 39

Entrecôte 300 gr 48
Ribeye 300 gr

Entrecôte noire de baltique 300 gr 58
French Black Baltic ribeye 300 gr

Filet de bœuf black angus 200 gr 68
Black Angus fillet 200 gr

Tomahawk black angus, USA 1,800 kg minimum 295
USA prime Black Angus tomahawk 1.8kg

Côtes de canard 38
Duck chops

Côte de bœuf aberdeen scotland 140
Scottish aberdeen beef tomahawk

Côte de bœuf noire de baltique 195
French Black Baltic tomahawk

Cheese burger 38



Accompagnements avec suppléments

Purée à la truffe - Truffle mashed potatoes 19

Sauce aux morilles - Morel mushrooms sauce 19

Accompagnements & sauces au choix

Purée maison | Haricots verts au beurre et échalotes | Légumes grillés au four Jasper |
Frites maison | Poêlée de pommes de terre

Sides Dishes: Homemade mashed potatoes, green beans with butter and shallots, French fries,
pan fried potatoes

Sauces au choix : poivre / béarnaise / chimichuri / sauce entrecôte
Choices of sauce: Pepper, Béarnaise Sauce, chimichurri, French butter beef sauce.

En supplément + 8