



Bienvenue !



SIGNATURE CUISINE :

ALICE LEPRIEUR
FLORENCIA BALDERRAMO
MAXIME LEBLOND

NOS PLANCHES À PARTAGER

TERRINE DE CAMPAGNE	9€
CAMEMBERT RÔTI	9€
PLANCHE DE CHARCUTERIE <i>Charcuteries locales</i>	14€
PLANCHE FRAÎCHEUR <i>Assortiment de crudités</i>	14€
PLANCHE MIXTE <i>Charcuteries locales et fromages</i>	14€
CALAMARS INFARINITA <i>Servis avec une sauce tartare</i>	14€
MAXI PLANCHE <i>Assortiment de nos différentes planches</i>	24€

COCKTAILS

MOJITO <i>Rhum Blanc, menthe, sucre de canne, citron vert et perrier</i>	9€
APÉROL SPRTIZ <i>Apérol, prosecco, schweppes tonic et orange</i>	9€
DAÏQUIRI LITCHI <i>Rhum Blanc, sucre de canne, citron vert et sirop de litchi</i>	9€
MOSCOW MULE <i>Vodka, citron vert et ginger beer</i>	9€
AMÉRICANO <i>Campari, martini blanc, martini rouge et orange</i>	9€
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
FLORENCIA BALDERRAMO
MAXIME LEBLOND

MENU DU SOIR

SALADE DE L'ÉDELWEISS

16€ 20€

Iceberg, patate douce rôtie, émincé de poulet frit, pomme granny smith, noix, bleu d'Albertville et miel

TARTIFLETTE

Servie avec sa salade

20€

LA BOÎTE CHAUDE

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

20€ 23€

BURGER DE L'ÉDELWEISS

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

20€ 24€ 30€

ENTRECÔTE

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

27€

RÀMEN DU MOMENT

Nouilles chinoises, bouillon de légumes, pâte de curry rouge, pousses de soja, carottes, fèves et cacahuètes

20€ 24€

POISSON DU JOUR

Servi avec une mousseline de petits pois et sa sauce au beurre blanc à l'orange

25€

PLAT ENFANT

Fish and Chips ou aiguillettes de poulet panées servis avec frites et sauce maison

14€

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



Bienvenue !



SIGNATURE CUISINE :

ALICE LEPRIEUR
FLORENCIA BALDERRAMO
MAXIME LEBLOND

MENU DU MIDI

SALADE DE L'ÉDELWEISS [ⓧ] 16€ 20€
Iceberg, patate douce rôtie, émincé de poulet, pomme granny smith, noix, bleu d'albertville et miel

TARTIFLETTE 20€
Servie avec salade

LA BOÎTE CHAUDE [ⓧ] 20€ 23€
Moelleux du Revard, charcuteries locales, pommes de terre grenailles et salade

ENTRECÔTE 27€
Servie avec frites maison, sauce au choix (sauce cocktail, au bleu d'albertville ou sauce tartare)

PLAT ENFANT 14€
Fish and Chips ou aiguillettes de poulet panées servis avec frites et sauce maison

DESSERT

SALADE DE FRUITS 7€

NOTRE MOELLEUX AU CHOCOLAT 10€
Chocolat noir guayaquil 64%, crème mousseline à la pistache

CRUMBLE PIE À LA MYRTILLE 10€
Pâte sucrée, compotée fruits rouges, myrtilles fraîches et crumble de châtaigne

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



Bienvenue !



SIGNATURE CUISINE :

ALICE LEPRIEUR
FLORENCIA BALDERRAMO
MAXIME LEBLOND

DESSERT

SALADE DE FRUITS	7€
NOTRE MOELLEUX AU CHOCOLAT <i>Chocolat noir guayaquil 64%, crème mousseline à la pistache</i>	10€
PAVLOVA AUX AGRUMES <i>Meringue, crémeux citron jaune, suprême de pamplemousse et orange</i>	10€
CRUMBLE PIE À LA MYRTILLE <i>Pâte sucrée, compotée fruits rouges, myrtilles fraîches et crumble de châtaigne</i>	10€
ENTREMET DE L'ÉDELWEISS <i>Biscuit de Savoie, mousse de châtaigne, compotée de pomme et coque chocolat blanc</i>	12€

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