



Restaurant ouvert du Lundi au Dimanche

Déjeuner : 12h - 14h

Diner: 19h - 21h

Entrées & Salades

La traditionnelle salade Niçoise

Salade de Mesclun, thon, anchois, tomates, radis, poivrons marinés, oignons, oeufs, olives taggiasche et cébette

18€

La burrata

Burrata, tomates, pesto au basilic, pignons

18€

Le tartare d'avocat

Mangue, avocat, tzatziki, huile d'olive, coriandre, échalote

19€

La Caesar

Salade romaine, parmesan, tomates cerises et croustons

16€

Poulet

Gambas

21€

La salade de bœuf Thaï

Bœuf, romaine, citronnelle, coriandre, pousse de soja, oignon frits

21€

Pâtes & Woks

Linguines aux gambas

Gambas Black Tiger, ail, oignon, tomates cerises, huile d'olive locale

22€

Linguines au pesto rosso

Pesto rosso, tomates séchées, parmesan, ail, pignons et basilic

14€

Le wok

Nouilles, brocoli, chou-fleur, carottes, courgettes et oignons

Végétarien

16€

Volaille

19€

Viandes & Poissons

Le burger 180 grammes

Traditionnel burger de bœuf, tomme de Savoie, oignons confits servi avec des pommes frites

22€

Le tartare 180 grammes

Steak au couteau façon tartare et condiments servi avec des pommes frites

19€

Le bœuf Simmental 300 grammes

Entrecôte de bœuf Simmental 300 grammes, salade et sauce au poivre, servi avec des pommes frites

28€

La milanaise de veau

Escalope milanaise de veau, linguine à la sauce tomate et basilic

23€

La pêche

Pêche du jour, légumes sautés, sauce façon beurre blanc

25€



Desserts

L'assiette de fromage

Sélection de fromage affinés, noix, salades et chutney du jour

14€

Sélection de dessert

La sélection de dessert du chef

10€

Menu enfant

Poulet ou steak haché, servit avec légumes, frites ou pâtes

12€

ou

Un plat à la carte en portion enfant

Mini pâtisseries

Formules déjeuner

Le plat du jour

16€

Chaque jour de la semaine, le chef vous propose son plat du jour, pour un déjeuner rapide, équilibré et consistant

Le plat du jour et son café gourmand

20€

Le plat du jour et son café gourmand

Le menu du marché

29€

Les samedis et dimanches midi, le chef vous propose son menu du marché comprenant entrée, plat, dessert et un verre de vin