A la carte

Entrées

Starters

Potage de saison selon l'inspiration du Chef, avec croûtons et fromage râpé — 12,00
Seasonal soup, Chef's inspiration, with croutons and grated cheese

Salade méditerranéenne — avocat, tomate, saumon fumé, crème de raifort, croûtons — 22,00
Mediterranean salad — avocado, tomato, smoked salmon, horseradish cream, croutons

Salade savoyarde — jambon de Savoie, Beaufort, pommes de terre, croûtons — 20,00
Savoyard salad — Savoie ham, Beaufort, potatoes, croutons

Carpaccio de Saint-Jacques, vierge coriandre, gingembre, citronnelle et passion — 28,00
Scallop carpaccio, coriander-ginger-lemongrass and passion fruit dressing



Prix nets en euros, service et taxes inclus
Net prices in euros, service and taxes included



A la carte

Plats

Main courses

Cheeseburger au Comté, bacon, confit d'oignons et frites maison — 24,00
Comté cheeseburger with bacon, onion confit and homemade fries

Chicken burger bacon, cheddar et sauce secrète du Chef — 22,00
Chicken burger with bacon, cheddar and the Chef's secret sauce

Filet de bœuf Aubrac, écrasé de pommes de terre, légumes confits et sauce poivre — 34,00
Aubrac beef fillet, mashed potatoes, confit vegetables and pepper sauce

Thon mi-cuit au sésame et feuille de nori, riz blanc au pesto — 29,00
Sesame-crusted seared tuna with nori leaf, white rice with pesto

Wok de poulet et légumes croquants — soja, nuoc-mâm, citronnelle, gingembre et cacahuètes — 23,00
Chicken and crunchy vegetable wok — soy, nuoc-mâm, lemongrass, ginger and peanuts



Prix nets en euros, service et taxes inclus
Net prices in euros, service and taxes included



A la carte

Pâtes
Pastas

Dolce vita — rigatoni sauce vodka flambée 21,00
Dolce vita — rigatoni with flambé vodka sauce

Supplément Burratina + 5,00
Burratina extra

Piccante passione — penne à l'arrabbiata 19,00
Piccante passione — penne all'arrabbiata

Truffe chic — rigatoni à la crème de truffe noire 22,00
Truffe chic — rigatoni with black truffle cream

Mamma Mia — bolognaise maison façon traditionnelle 19,00
Mamma Mia — homemade traditional-style bolognese

Veggie

Burger végétarien gourmand — pain sans gluten, galette de légumes, fromage, tomate confite et salade 21,00
Gourmet vegetarian burger — gluten-free bun, vegetable patty, cheese, confit tomato and salad

Parmigiana d'aubergine, sauce tomate, mozzarella et basilic 22,00
Eggplant parmigiana, tomato sauce, mozzarella and basil

Nouilles sautées aux légumes — carotte, courgette, gingembre, coriandre, zeste de citron vert et cacahuètes 20,00
Tir-fried noodles with vegetables — carrot, zucchini, ginger, coriander, lime zest and peanuts

Prix nets en euros, service et taxes inclus
Net prices in euros, service and taxes included

A la carte

Spécialités Savoyardes

Savoy specialities

Tartiflette au Reblochon et salade — **23,00**
Tartiflette with Reblochon and salad

Fondue Savoyarde aux trois fromages. — **29,00**
Accompagnement : salade verte, pommes de terre en robe des champs, charcuterie
Savoyarde fondue with three cheeses.
With: green salad, field potatoes, charcuterie

Raclette au lait cru, accompagnée de charcuterie, salade et pommes de terre — **31,00**
Raclette with raw milk, served with charcuterie, salad and potatoes

Pierrade aux deux viandes (bœuf, volaille). — **35,00**
Accompagnée de salade verte, frites et 3 sauces
Pierrade with two meats (poultry, beef).
Served with green salad, fries and 3 sauces

Prix nets en euros, service et taxes inclus
Net prices in euros, service and taxes included

A la carte

Pour les enfants

For Kids

Steak haché et frites maison — **7,00**
Minced beef steak with homemade fries

Nuggets de poulet croustillants, accompagnement au choix * — **7,00**
Crispy chicken nuggets, choice of side *

Poisson du jour, accompagnement au choix * — **13,00**
Fish of the day, choice of side *

Jambon blanc et purée maison — **10,00**
Cooked ham with homemade mashed potatoes

Bolognaise maison — **14,00**
Homemade bolognese

Parmigiana italienne, accompagnement au choix * — **9,00**
Italian parmigiana, choice of side *

*** Frites / riz / pâtes nature / légumes du jour**
* Fries / rice / plain pasta / vegetables of the day

Prix nets en euros, service et taxes inclus
Net prices in euros, service and taxes included

A la carte

Desserts

Dessert du jour Dessert of the day	9,00
Cookie mi-cuit, glace vanille Half-baked cookie with vanilla ice cream	9,00
Salade de fruits Fruit salad	9,00
Assiette de fromages, salade et noix Cheese plate, salad and nuts	12,00

Coupe de glace / Ice cream

1 boule / 1 scoop	4,00
2 boules / 2 scoops	5,00
3 boules / 3 scoops	6,00

Parfums : chocolat, vanille, fraise, pistache, citron

Flavours: chocolate, vanilla, strawberry, pistacho, lemon

Prix nets en euros, service et taxes inclus
Net prices in euros, service and taxes included

Carte des vins

Vins Rouges

Bordeaux A.O.P

Graves 2022 Numéro 1 Dourthe	35,00
Médoc 2022 Numéro 1 Dourthe	37,00
Lalande de Pomerol 2022 «Château Fougeailles»	54,00
Saint Emilion Grand Cru 2020 «Réserve des Jacobins»	61,00

Bourgogne A.O.P

Pinot Noir «Clos Saint-Germain» 2023 Domaine de Rochebin	35,00
Givry «sous La Roche» 2023 Domaine Sarrazin	65,00
Savigny «Les Grands Picotins» 2022 Domaine du Prieuré	69,00

Vallée du Rhône A.O.P

Côtes du Rhône 2023 «M de Malijay»	29,00
Vacqueyras 2022 Domaine Malijay	46,00
Crozes Hermitage 2023 Le clos Domaine Remizieres	47,00
Saint Joseph 2023 Domaine Grangier Reflets de Syrah	49,00
Châteauneuf-du-Pape 2023 Domaine Juliette Avril	66,00
Saint Joseph Caroline 2022 & 2023 Domaine Louis Cheze	68,00

Languedoc / Sud Ouest A.O.P

Minervois 2021 Château Faiteau Bio	27,00
Pic Saint Loup «Tour du Roc» 2024 Vignerons du Pic	39,00

Savoie A.O.P

Mondeuse 2023 «Cep Noir Vieilles Vignes»	29,00
Pinot 2023 «Cep Noir Vieilles Vignes»	28,00
Gamay Jongieux 2023 Domaine Saint Romain	32,00
Mondeuse Arbin «Avalanche» Domaine Trosset Fabien	42,00

Prix nets en euros, service et taxes inclus
Net prices in euros, service and taxes included

Carte des vins

Vins Blancs

Bourgogne IGP - A.O.P

Chardonnay 2023 Vignerons de Buxy	31,00
Chablis 2024 A.O.P Domaine du Charmoy	49,00
Savigny Lès Beaune 2022 A.O.P Domaine du Prieuré	63,00

Loire A.O.P

Sancerre blanc 2023 Domaine des Tayaux	46,00

Savoie A.O.P

Chardonnay 2024 «Terres de famille»	25,00
Apremont 2024 «Cep Noir Vieilles Vignes» Jacquère	28,00
Roussette 2023 «Cep Noir Vieilles Vignes» Altesse	31,00
Chignin Bergeron 2023 «Terres de famille» Roussanne	35,00

Vins Rosés

Provence A.O.P

Côte de Provence 2024 «Cuvée Equus»	29,00

Prix nets en euros, service et taxes inclus
Net prices in euros, service and taxes included

Carte des vins

Champagnes

Le Brun de Neuville «Côte blanche blanc de blancs»	66,00
Henriot «Brut Souverain»	67,00
Moët & Chandon Brut Impérial	70,00
Moët & Chandon 2013 «Grand Vintage»	78,00
Gosset «Grand Rosé»	98,00

Vins au verre

Rouges

Mondeuse Savoie 2023 «Cep Noir Vieilles Vignes»	6,80
Côtes-du-Rhône 2023 «M de Malijay»	7,50
Pinot Noir Bourgogne 2023 «Clos Saint-Germain» Domaine de Rochebin	8,50

Blancs

Chardonnay Savoie 2024 «Terres de Famille»	6,80
Roussette Savoie 2023 «Cep Noir Vieilles Vignes» Altesse	6,80
Chignin Bergeron Savoie 2023 «Terres de Famille» Roussanne	7,80
Chardonnay Bourgogne 2018 «IGP Côteaux d'Auxois»	7,80

Champagne & Prosecco

Prosecco	5,00
Coupe Henriot «Brut Souverain»	12,50

Prix nets en euros, service et taxes inclus
Net prices in euros, service and taxes included

Carte des boissons

Boissons sans alcool

Sirops à l'eau

Fraise, grenadine, pêche, menthe, framboise, citron	3,00

Jus de fruits

Orange, pomme, tomate (20cl)	5,50

Sodas

Limonade (25 cl)	4,50
Orangina (25 cl)	5,70
Schweppes Tonic (25 cl)	5,70
Lipton Ice Tea (25 cl)	5,70
Coca-Cola (33 cl)	5,70
Fanta Orange (25 cl)	5,70
Sprite (25 cl)	5,70
Coca-Cola Zéro (33 cl)	5,90

Eaux minérales

Perrier (33 cl)	5,50
Badoit (100 cl)	6,50
Evian (100 cl)	6.50
San Pellegrino (50 cl)	4.50
San Pellegrino (100 cl)	6.50

Prix nets en euros, service et taxes inclus
Net prices in euros, service and taxes included



MENU DU JOUR

41 €

samedi
Saturday

Potage de légumes

OU

Ravioles de Royan gratinées, jus d'oignon doux et lard croustillant

Vegetable soup

OR

Gratinated Royan ravioli, sweet onion jus and crispy bacon

Selle d'agneau en crépine, jus corsé, légumes rôtis

OU

Truite et méli-mélo de mousseline de légumes, beurre blanc à l'estragon

Saddle of lamb in a caul fat, rich jus, roasted vegetables

OR

Trout and medley of vegetable mousseline, tarragon beurre blanc

---

Assiette de fromages

Cheese plate

Pavlova aux agrumes, fruits pochés et crème légère

Citrus pavlova, poached fruits and light cream



MENU DU JOUR 41 €

dimanche

Sunday

Soupe à l'oignon gratinée

OU

Chèvre croustillant, pomme au miel et saumon fumé

Gratinated onion soup

OR

Crispy goat cheese, apple with honey and smoked salmon

Ballottine de volaille au Comté, polenta onctueuse

OU

Pavé de saumon, Parmigiana de légumes gourmands

Ballotine of poultry with Comté cheese, creamy polenta

OR

Salmon fillet, gourmet vegetable Parmigiana

Assiette de fromages

Cheese plate

Gâteau de Savoie moelleux, mousse légère au zeste d'orange

Fluffy Savoie cake, light mousse with orange zest



MENU DU JOUR — 41 €

lundi
Monday

Velouté de courgettes et chèvre frais

OU

Carpaccio de saumon, crème de raifort

Courgette and fresh goat cheese velouté

OR

Salmon carpaccio, horseradish cream

Paleron de bœuf effiloché, purée rustique, jus corsé

OU

Filet de daurade, purée de panais au beurre noisette

Shredded beef chuck, rustic mash, rich jus

OR

Sea bream fillet, parsnip purée with beurre noisette

Assiette de fromages

Cheese plate

Crumble aux pommes tièdes, crème fraîche légère

Warm apple crumble, light fresh cream



MENU DU JOUR — 41 €

mardi
Tuesday

Velouté de butternut

OU

Burratina et tomates du soleil

Butternut velouté

OR

Burratina and sun-drenched tomatoes

Magret de canard laqué au miel, mousseline de carottes et châtaignes rôties

OU

Filet de bar rôti, lait de coco et légumes racines fondants

Honey-glazed duck magret, carrot mousseline and roasted chestnuts

OR

Roasted sea bass fillet, coconut milk and melting root vegetables

---

Assiette de fromages

Cheese plate

Crème brûlée au Carambar, croûte caramélisée

Crème brûlée with Carambar, caramelized crust



MENU DU JOUR **41 €**

mercredi

Wednesday

SOIRÉE SAVOYARDE

SAVOYARD EVENING

Fondue Savoyarde ou | or Raclette lait cru
Accompagnement : salade verte, pomme de terre en robe des champs, charcuterie
With: green salad, field potatoes, charcuterie
(min 2 pers.)

ou | or

Pierrade aux deux viandes (bœuf / volaille)
Accompagnement : salade verte, légumes ou frites, 3 sauces
(min 2 pers.)
Pierrade with two meats (beef, poultry).
With: green salad, vegetables or fries, 3 sauces

ou | or

Tartiflette au Reblochon
Accompagnement : salade verte
With: green salad

Salade de fruits frais, crème Chantilly maison et muesli au chocolat blanc
Fresh fruit salad, homemade Chantilly cream and white chocolate muesli



MENU DU JOUR 41 €

jeudi
Thursday

Velouté de chou-fleur et noisettes

OU

Feuilleté de canard et crème de noix

Cauliflower and hazelnut velouté

OR

Duck puff pastry and walnut creamn

Mignon de porc, gratin dauphinois, sauce forestière

OU

Gambas sauce bourbon (whisky), butternut crémeux

Pork tenderloin, gratin dauphinois, forest saucees

OR

Gambas with bourbon (whisky) sauce, creamy butternut

Assiette de fromages

Cheese plate

Brume chocolatée, éclats de douceur cacaotée

Chocolate mist, shards of cocoa sweetness



MENU DU JOUR 41 €

vendredi

Friday

Velouté de panais à la vanille

OU

Œuf parfait, lard fumé et champignons

Parsnip velouté with vanilla

OR

Œuf parfait, smoked bacon and mushrooms

Filet de bœuf, légumes rôtis, sauce aux herbes douces (beurre maître d'hôtel)

OU

Noix de Saint-Jacques, crozets à l'encre, éclats de pois gourmands

Beef fillet, roasted vegetables, maître d'hôtel butter

OR

Scallops, squid ink crozets, shards of snow peas

Assiette de fromages

Cheese plate

Tarte au citron meringuée, fondante et acidulée

Meringue lemon tart, smooth and tangy