



MENU

ENTRÉE

- BURRATA LÉGUMES GRILLÉS

7€

- VELOUTÉ DU MOMENT TUILE DE PARMESAN

7€

- SÉLECTION DU CHEF

OEUF DE POULE FERMIERE À LA CRÈME DE TRUFFE

7€

- CROMESQUIS AU BRIE DE MEAUX & SON MESCLUN

7€

- TARTE FINE TOMATES & ÉCHALOTES

7€

SALADES

- CAESAR SALADE
(Salade, tomates, croûtons, oeufs, escalope de poulet, parmesan sauce caesar)

14€50

- SALADE DE CHÈVRE CHAUD
(Salade, cromesquis de chèvre, tomates, lardons, pignon de pin)

14€50

NOS PLANCHES

- IDÉAL À L'APÉRITIF À PARTAGER
(Charcuteries, Fromages, Antipasti ou mixte)

10€

NOS BURGES (GOURMETS ET FRITES MAISON)

- SAVOIE BURGER
(Salade, tomates, oignons rouge, steak haché frais, pomme de terre lardons, reblochon)

12€50

- LE LITTLE ITALY
(Salade, mozzarella, légumes grillés, pesto, oignons rouge, steak haché frais)

12€50

- CLASSIC CHEESE BURGER
(Salade, tomates, oignons rouge, cornichons, steak haché frais, sauce burger, cheddar)

12€50

VIANDES & POISSONS

- VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES "AAAAA", SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE FRITE MAISON

14€50

- TARTARE DE BOEUF CRU OU EN ALLER RETOUR

14€90

- ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE

14€90

- FILET DE POULET DORÉ MINUTE, FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS

13€50

- BELLE ENTRECÔTE CUITE AU GRILL À LA PIERRE DE LAVE

16€90

- PIÈCE DU BOUCHER CUITE AU GRILL À LA PIERRE DE LAVE

15€

- RISOTTO CRÉMEUX GAMBAS ET PARMESAN

15€50

- PAVÉ DE SAUMON EN CROUTE DE CHORIZO TAGLIATELLE

13€90

DESSERT

- MOELLEUX CHOCOLAT

6€

- TIRAMISU

6€

- MOUSSE AU CHOCOLAT DE LAETITIA

6€

- TARTE DES DEMOISELLES TATIN FLAMBÉE AU CALVADOS OU CRÈME FRAICHE

6€

- BABA AU RHUM AMBRÉ ST-JAMES

6€

- DUO DE CRÈME BRULÉE

6€

- COUPE DE GLACES OU SORBETS

6€

- CAFÉ GOURMAND

7€

- ASSIETTE DE FROMAGE

FROMAGE SOUS CLOCHE AU BAR CHAOURCE ET BRIE SALADE

6€





PIZZAS

- **MARGHERITA**
Base tomate, fromage, olive, origan
9€
- **REGINA**
Base tomate, fromage, jambon blanc, oignon rouge, champignon
11€50
- **CALZONE**
Base tomate, fromage, jambon blanc, oignon rouge, oeuf
11€50
- **SAVOYARDE**
Base tomate, fromage, pommes de terre, oignon rouge, lardons, reblochon
13€50
- **NORDIQUE**
Base tomate ou crème fraîche, fromage, oignon rouge, saumon fumé, roquette
13€50
- **ANTIPASTI**
Base tomate, fromage, oignon rouge, poivrons grillées, aubergine grillé, coeur d'artichaut, olive
12€50
- **ANDALOUSE**
Base tomate, fromage, chorizo, oeuf, poivrons, olive
12€
- **TARTUFO**
Base crème fraîche, fromage, crème de truffe, jambon de parme, roquette
14€30
- **NOGENTAISE**
Base crème fraîche, fromage, chaource, andouillette, pomme de terre, oignon rouge, moutarde à l'ancienne
13€50
- **QUATRE FROMAGE**
Base tomate, mozzarella, gorgonzola, provolone
13€
- **PIZZA DU CHEF**
Base tomate, chèvre, miel, oignon rouge, noisette, noix roquette
12€50
- **AL TONNO**
Base tomate, fromage, poivrons, oignons thon, câpre, oeuf

12€

- **MANHATTAN**

Base tomate, cheddar, boeuf haché, oignon rouge, cornichons rond

13€

- **PARMA**

Base tomate, fromage, jambon de parme, burrata, roquette, pignon de pin

14€30

*



PÂTES TAGLIATELLE

- **PARMA**
Copeaux de jambon de parme et de parmesan, crème fraîche, muscade, oeuf poché

12€50

- **CARBONARA**
Crème fraîche, lardons, jaune d'oeuf

12€50

- **RECOMMENDED**
ARRABIATA
Tagliatelle cuisinées à al tomate légèrement épicées

12€50

*



DRINKS

- **CHAMPAGNE**

Bottle

- CHAPEL DOWN
Brut Rose

\$47.95

- CHANDON
Brut Imperial

\$46.95

- CHANDON
Brut ARG

\$46.95

- **BEERS**

Lager

- MEANTIME PILSNER
Hells Lager

\$4.45

- CAMDEN HELLS LAGER
Pale Ale

\$5.95

- WYLD WOOD
Apple Cider

\$5.50

- **WHITE WINE**

Bottle

- GASCOGNE BLANC
Cuvee Jean Paul, 2013

\$20.95

- ALPHA ZETA
Chardonnay, Veneto, 2011

\$36.95

- FAIRVIEW DARLING
Paarl, South Africa, 2012

\$26.95

- **RED WINE**

Bottle

- EXCELSIOR
Cabernet Sauvignon, South Africa, 2011

\$29.95

- MALBEC MONTES CLASSIC
Colchagua Valley, Mendoza, 2012

\$35.95

- 16 STOPS MCLAREN
Vale Shiraz, Australia, 2012

\$35.50

*