

Chers Clients.

*Ici,
on émince,
on taille nos légumes,
on poêle,
on dresse.
Bref on cuisine.*

Merci de nous excuser pour l'attente.

Entrées :

| | |
|--|------------|
| <i>Salade de chèvre croustillant au miel.</i> | <i>11€</i> |
| <i>Salade César.</i> | <i>11€</i> |
| <i>Ouf mollet frit panko, sauce vigneronne, lard grillé.</i> | <i>10€</i> |

Plats:

| | |
|---|------------|
| <i>Salade de chèvre croustillant au miel.</i> | 17€ |
| <i>Salade César.</i> | 17€ |
| <i>Burger bressan, frites fraîches maison. (pain, tomate, salade, oignon confit, volaille panée, sauce cheddar).</i> | 20€ |
| <i>Burger végétarien, frites fraîches maison. (pain, tomate, salade, oignon confit, galette aux céréales, sauce cheddar).</i> | 20€ |
| <i>Friture selon arrivage, frites fraîches maison.</i> | 22€ |
| <i>Pièce du boucher VBF, sauce poivre ou roquefort, frites fraîche maison</i> | 24€ |
| <i>Paleron de bœuf au merlot, cuisson lente.</i> | 23€ |
| <i>Joues de cochon au vin de Savoie.</i> | 23€ |
| <i>Filet de truite de Saint Germain-de-Joux au lait de coco curry.</i> | 24€ |
| <i>Tartare de bœuf coupé au couteau (VBF), frites fraîches maison.</i> | 24€ |
| <i>Cuisses de grenouille persillées, frites fraîches maison.</i> | 26€ |

Desserts maisons :

| | |
|--|-------------|
| <i>Fromage blanc. (nature, crème ou coulis)</i> | 5€00 |
| <i>Mousse au chocolat.</i> | 8€00 |
| <i>Profiterole.</i> | 9€50 |
| <i>Crème brûlée au caramel beurre salé.</i> | 8€00 |
| <i>Tiramisu.</i> | 8€50 |
| <i>Gaufre royale, chocolat chaud et glace vanille.</i> | 9€50 |
| <i>Café gourmand.</i> | 9€00 |
| <i>Crèmeux au citron revisité.</i> | 8€50 |

Glaces des Alpes.

(3€ la boule de glace)

Sorbets :

*Cassis,
Citron,
Fraise,
Framboise,
Fruits des tropiques.*

Crèmes glacées :

*Café,
Caramel beurre salé,
Chocolat,
Noix de coco,
Rhum-Raisin,
Vanille,
Menthe-chocolat,
Double crème de Gruyère.*

Coupes glacées: (8€00)

Chocolat Liégeois : 1b chocolat, 1b vanille, chocolat chaud et chantilly.

Café Liégeois : 1b café, 1b vanille, café et chantilly.

Caramel Liégeois : 1b caramel, 1b vanille, caramel et chantilly.

Danemark : 2b vanille, meringue, chocolat chaud et chantilly.

Vacherin revisité : 1b framboise, 1b double crème de la Gruyère, meringue, coulis fruit rouge et chantilly.

Coupes alcoolisées : (9€50)

Folie : 1b caramel, 1b coco, Bailey's (4cl) et chantilly.

Colonel : 2b citron et Vodka (4 cl).

Lemon : 2b citron et Limoncello (4cl).

Général : 2b vanille, Whisky (4cl) et chantilly.

Vigneronne : 2b cassis, Marc de Bourgogne (4 cl) et chantilly.

Iceberg : 2b menthe-chocolat, Get 27 (4cl) et chantilly.

Supplément coulis Chocolat, Caramel, Fruits rouges : 1€50

Supplément chantilly : 1€50