

MENU DU JOUR, DAY COURSE - 18,60 €

Tous les midis, du mardi au vendredi, hors jours fériés.
For lunch, from Tuesday to Friday, unavailable on bank days.

Menu Plat du Jour, Day Course

Entrée + Plat du Jour

Starter + Course of the Day

Plat du Jour

Course of the Day

Plat du Jour + Dessert

Course of the Day + Dessert

MENU L'ARDOISE - 27,00 €

Entrée au choix + Plat + Dessert au choix
Starter + Main Course + Dessert

Entrées, Starters

Salade verte

Plain Salad

Os à Moelle et ses Toasts

Marrowbone and Toasts

Escargots persillés (6)

Snails with Parsley and Garlic Butter

Rillettes de Sardines

Sardine Rillettes

Chèvre Frais à l'huile d'olive

Fresh Goat Cheese.

Pâté Croûte Bobosse poulet moutarde porc

Plats, Main Courses

Ravioles sauce aux morilles

Ravioles and morel Sauce

Burger Veggie

Recette du Burger savoyard , à votre convenance, Avec un steak végétal.

Burger savoyard

*Burger, reblochon, tomates, salade, oignons lard grillé
Beef, reblochon cheese, bacon, salad, onion, tomato, burger
sauce*

**Andouillette" BOBOSSE " sauce moutarde
à l'ancienne**

*French Pork Meat Sausage from "Bobosse", Lyon with
Mustard Sauce*

Filet de Kangourou mariné

Marinated Kangaroo Fillet

**Faux Filet grillé beurre maître d'hôtel
maison**

Beef Sirloin Steak

Tartare de Bœuf au Couteau

Beef Tartar

Poulet rôti au jus de thym

Roasted Chicken and Thyme juice

Pavé de thon au Pesto Maison

Tuna fish and Homemade Pesto

Accompagnements

Gratin Dauphinois

Thinly sliced Potatoes with Cream and Garlic

Frites

French Fries

Légumes du Jour

Vegetables

Supplément Sauce morilles

+ 5,00 €

Extra morels Sauce

Purée de Pommes de Terre au Comté

Mashed Potatoes and Comté Cheese

Desserts

MENU XL - 32,00 €

Entrée au choix + Plat* + Dessert au choix
Starter + Main Course + Dessert

Entrées, Starters

Salade verte

Plain Salad

Os à Moelle et ses Toasts

Marrowbone and Toats

Escargots persillés (6)

Snails with Parsley and Garlic Butter

Rillettes de Sardines

Sardine Rillettes

Chèvre Frais à l'huile d'olive

Fresh Goat Cheese.

Pâté Croûte Bobosse poulet moutarde porc

Plats, Main Courses

Souris d'Agneau au Jus de Thym

Lamb Shank and Thyme Juice

Entrecôte grillée

Beef Rib Steak Entrecote

Bracciole Strachnote

Bavette de Cheval , mijotée dans la sauce tomate et servie avec des pâtes. Horse meat and tomato mijoté.

Accompagnements

Gratin Dauphinois

Thinly sliced Potatoes with Cream and Garlic

Frites

French Fries

Légumes du Jour

Vegetables

Supplément Sauce morilles

+ 5,00 €

Extra morels Sauce

Purée de Pommes de Terre au Comté

Mashed Potatoes and Comté Cheese

Desserts

MENU 36 - 36,00 €

Entrée + Plat + Dessert
Starter + Main Course + Dessert

Entrées, Starters

Salade verte

Plain Salad

Os à Moelle et ses Toasts

Marrowbone and Toasts

Escargots persillés (6)

Snails with Parsley and Garlic Butter

Rillettes de Sardines

Sardine Rillettes

Chèvre Frais à l'huile d'olive

Fresh Goat Cheese.

Pâté Croûte Bobosse poulet moutarde porc

Plats, Main Courses

Filet de Boeuf aux morilles

Beef Fillet and Morel Sauce

Magret de Canard Entier Miel et 4 Epices

Duck Breast, Honey and 4 Spices

Accompagnements

Gratin Dauphinois

Thinly sliced Potatoes with Cream and Garlic

Frites

French Fries

Légumes du Jour

Vegetables

Supplément Sauce morilles

+ 5,00 €

Extra morels Sauce

Purée de Pommes de Terre au Comté

Mashed Potatoes and Comté Cheese

Desserts

Menu Enfant, Kid's Menu

Charolais, accompagnement ou Ravioles

Crème et Dessert

10,00 €

*Minced Charolais Steak, accompaniment or Ravioles and Cream
+ Dessert*

Entrées, Starters

Escargots persillés (6)

7,00 €

Snails with Parsley and Garlic Butter

Os à Moelle et ses Toasts

7,00 €

Marrowbone and Toasts

Rillettes de Sardines

7,00 €

Sardine Rillettes

Chèvre Frais à l'huile d'olive

6,00 €

Fresh Goat Cheese.

Tomate- Mozza

7,00 €

Tomato and mozzarella .

Pâté Croûte Bobosse poulet moutarde porc

7,00 €

Plats, Main Courses

Burger Veggie	17,00 €
<i>Recette du Burger savoyard , à votre convenance, Avec un steak végétal.</i>	
Entrecôte grillée	22,90 €
<i>Beef Rib Steak Entrecote</i>	
Faux Filet grillé beurre maître d'hôtel maison	16,80 €
<i>Beef Sirloin Steak</i>	
Filet de Kangourou mariné	15,50 €
<i>Marinated Kangaroo Fillet</i>	
Magret de Canard Entier Miel et 4 Epices	26,00 €
<i>Duck Breast, Honey and 4 Spices</i>	
Pavé de thon au Pesto Maison	19,90 €
<i>Tuna fish and Homemade Pesto</i>	
Souris d'Agneau au Jus de Thym	20,90 €
<i>Lamb Shank and Thyme Juice</i>	
Filet de Boeuf aux morilles	26,00 €
<i>Beef Fillet and Morel Sauce</i>	
Ravioles sauce aux morilles	17,80 €
<i>Ravioles and morel Sauce</i>	
Andouillette" BOBOSSE " sauce moutarde à l'ancienne	18,00 €
<i>French Pork Meat Sausage from "Bobosse", Lyon with Mustard Sauce</i>	
Bracciole Strachnote	21,90 €
<i>Bavette de Cheval , mijotée dans la sauce tomate et servie avec des pâtes. Horse meat and tomato mijoté.</i>	

Poulet rôti au jus de thym	15,50 €
<i>Roasted Chicken and Thyme juice</i>	
Dorade royale rôtie	19,90 €
<i>Whole Royal Sea Bream</i>	
Burger savoyard	17,00 €
<i>Burger, reblochon, tomates, salade, oignons lard grillé</i>	
<i>Beef, reblochon cheese, bacon, salad, onion, tomato, burger sauce</i>	
Accompagnements	
Accompagnement seul	5,80 €
<i>Accompaniment Alone</i>	
Frites	***
<i>French Fries</i>	
Gratin Dauphinois	***
<i>Thinly sliced Potatoes with Cream and Garlic</i>	
Légumes du Jour	***
<i>Vegetables</i>	
Purée de Pommes de Terre au Comté	***
<i>Mashed Potatoes and Comté Cheese</i>	
Supplément Sauce morilles	5,80 €
<i>Extra morels Sauce</i>	

Salades

Salade César

14,00 €

Filet de poulet, Copeaux de Parmesan, Oeuf, Croûtons, Salade Verte, Tomates, Sauce Caesar. Chicken Fillet, Parmesan, Egg, Crouton, Salade, Tomato, Caesar Sauce.