

PLATS/DISHES

- 13) Escalope de Poulet fermier (*sauce forestière maison*)
13) Chicken Escalope (*homemade mushroom sauce*) **25 euros**
- 14) Tartare de boeuf à l'italienne 180g (*Pesto maison,tomate séchées,burrata*)
14) Italian-style beef tartare 180g (*homemade pesto, tomatoes, burrata*) **29 euros**
- 15) Tartare de boeuf au couteau 180g
15) Hand-cut beef tartare 180g **27 euros**
- 17) Andouillette grillé sauce moutarde à l ancienne maison
17) Grilled andouillette sausage with homemade
old-fashioned mustard sauce **22 euros**
- 18) Entrecôte 200g sauce au choix -*poivre,échalote, maître d'hôtel, forestière*
-sauce morilles (supplément 5 euros)
18) 200g Ribeye Steak with your choice of sauce:
- pepper, shallot, maître d'hôtel, or forestière **30 euros**
- Morel sauce (supplement of 5 euros)
- 19) Burger du chef (steak haché 150 g frais, oignons rouges, salade, tomate, beaufort sauce
burger)
19) Chef's Burger (*minced fresh steak 150g, red onions, salad , tomato, Beaufort
cheese, burger sauce*) **25 euros**
- 20) Burger savoyard (*steak haché frais 150g , oignon rouge, chips de lard, reblochon
sauce moutarde à l'ancienne , mayonnaise, miel)*
20) Savoyard burger (*150g minced fresh steak , red onion, bacon crisps, reblochon
,cheese old-fashioned mustard sauce, mayonnaise, honey*) **22 euros**

Garniture des plats 2 au choix *Légumes du soleil, *Risotto champignons,
Potatoes, Frites maison

Garniture supplémentaires 5 euros