À la carte

*En cas d'allergie ou de régime alimentaire particulier,
merci d'en informer le personnel.*

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes.

Plateau terre et mer (à déguster seul ou à partager) 30€

Foie gras de canard, jambon serrano, tartine briochée de rillettes de saumon, truite fumée, cannelés aux olives, gaspacho de carottes au cumin, crumble au piment d'espelette et tomme de Savoie, terrine de canard et frites maison

Salade de bricks de chèvre, 17€

pesto de tomate et jambon serrano

Grande assiette végétarienne 19€

Gaspacho de carottes au cumin, gâteau d'aubergine, pesto de tomate, burratina, cannelés aux olives, mesclun et frites maison

Tartare de saumon label rouge 20€

au citron vert et à l'aneth, crevettes, queues d'écrevisses, mesclun et frites maison

Assiette du pêcheur 29€

Saint-Jacques et gambas rôties, poisson du marché, sauce vierge aux agrumes et panisses

Côte de bœuf française ≈ 500g et frites maison 34 €

Hamburger de l'alambic 23€

Steak haché charolais ≈ 500g, Saint-Marcellin, pesto, coppa, galette de pomme de terre, accompagné de frites maison

Fromages et desserts 9 €

se référer à nos formules >>>>>

Menu enfant 12€ *

Steak haché ou filet de saumon
accompagné de frites maison
+ deux boules de glaces en dessert

* Jusqu'à 12 ans