

ENTRÉES / STARTERS

Œuf mollet, poêlée printanière, crème de petits pois.....13,50€
Poached egg, vegetable, peas in cream

Ceviché de thon, citron vert/lait de coco/soja, salade de choux/carottes au curry, coriandre, sésame.....15,00€
Tuna ceviche, lime/coconut milk/soja, coleslaw, coriander, sesame

Marbré de foie gras, chutney fraise-mangue, pain d'épices.....24,50€
Foie gras, strawberry-mango chutney and gingerbread

PLATS / MAIN COURSES

Tarte Tatin à la tomate, burratina, pesto basilic/pistache, Serrano, salade.....24,50€
Tomatoe pie, burrata cheese, pesto, ham Serrano, salad

Demi ananas farci à la chair de crabe et crevettes, mayonnaise au curry, avocat, crudités, salade verte.....28,00€
Half pineapple stuffed with crab meat and shrimps, curry mayonnaise and raw vegetables

Dos de cabillaud, nem de légumes, nage de petits pois, herbes fraîches.....27,00€
Cabillaud fish, vegetable spring roll, peas in cream and fresh herbs

Risotto crémeux au parmesan, légumes sautés persillade, graines de courge, pignons de pin.....25,00€
Creamy parmesan risotto, vegetable, pumpkin seeds and pine nuts

Tartare de bœuf (180gr) coupé au couteau, frites, salade.....22,00€
Beef tartar, French fries, salad

Pastilla de paleron de bœuf, mille feuilles de pommes de terre, mousseline de carottes, tomate croûte herbes noix pécan , jus corsé au thym.....26,00€
Beef Wrapped in pastilla, potatoes, carrot mash, crusted pecan tomato and thyme gravy

DESSERTS / DESSERTS

Bavarois fraises, base meringue, fruits rouges frais.....10,00€
Strawberry cream, meringue, red fresh fruits

Nougat glacé, coulis fruits rouges ou exotique, chantilly.....8,50€
Frozen nougat, red fruits coulis or exotic, sweet cream

Tiramisu du moment.....9,00€
Tiramisu

Faisselle, coulis aux fruits rouges, ou exotiques ou miel.....4,50€
Cottage cheese with red fruits coulis or exotic or honey

Crèmeux citron, tartare ananas, crumble amandes.....10,00€
Lemon cream, pineapple tartar, almond crumble

Citron givré ou orange givrée ou noix de coco givrée.....8,00€
Frozen lemon or orange or coconut

 MENU ENFANTS / CHILDREN'S MENU (- de 10 ans).....11,00€

Sirop

Menu enfant du moment

Dessert du moment

(Vous pouvez consulter le tableau des allergènes au bar)

(Viandes d'origines françaises)



APÉRITIFS / APERITIFS

Kir cassis / pêche / châtaigne / framboise 12cl.....	4,80€
Ricard / pastis 3cl.....	3,00€
Suze 6cl.....	5,00€
Martini blanc ou rouge 6cl.....	5,00€
Coupe prosecco 12cl.....	5,00€
Vin de framboise ou de noix 6cl.....	4,90€



COCKTAILS

Apérol spritz 20cl.....	8,50€
(Apérol , Prosecco, st Pelligrino, rondelle d'orange)	
Cosmopolitan 14cl.....	8,50€
(vodka, triple sec, jus de cranberry, jus de citron)	
Blue Lagoon 14cl.....	8,50€
(vodka, curaçao, jus citron vert, limonade)	
Espresso Martini 12cl.....	8,50€
(café, vodka, Kahlua, sirop de sucre de canne)	

<u>Cocktail sans alcool</u> El Sobrio 14cl.....	8,00€
(Rhum ambré Sobersipirit, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop de cassis)	



BIÈRES / BEERS

En Pression / Draft beers :

	25cl / 50cl
Fada blonde 5,5%.....	4,00€ / 8,00€
Fada Triple ambrée 8%.....	4,90€ / 9,80€

En bouteille 33 cl / In bottle :

La Blanche/La Rousse/ Au génépi de Savoie.....	6,50€
Mont Blanc IPA La Cristal.....	7,00€
Heineken zéro.....	5,00€



SPIRITUEUX 6cl / SPIRITS

Rhum ambré et blanc.....	6,20€
Gin Beefeater.....	6,20€
Vodka Sobieski.....	6,20€
Whisky Ballantine's.....	6,20€



BOISSONS FRAÎCHES / SOFTS

Coca / coca zéro 33cl.....	4,00€
Perrier 33cl.....	4,00€
Perrier tranche ou sirop.....	4,20€
Fuze tea 25cl.....	3,80€
Schweppes tonic / agrumes 25cl.....	4,00€
Orangina 25cl.....	4,00€
Limonade 33cl.....	4,00€
Diabolo 33cl.....	4,50€
Jus de fruits Zuegg 20cl.....	4,00€
Sirop 3cl.....	2,50€
Menthe / Fraise / Citron / Grenadine / Pêche / Orgeat / Cassis	



EAUX MINÉRALES / BOTTLES OF WATER

50cl / 75cl / 1L

Eaux pétillantes « San Pelligrino ».....	4,50€.....	6,50€
Eaux pétillantes de Savoie « Bonneval ».....	7,00€	
Eaux plates « Evian »	4,00€.....	6,00€



DIGESTIFS 4cl / DIGESTIVES

Génépi artisanal* distillé ou macéré.....	7,50€
Vulnéraire artisanale*.....	7,50€
Limoncello / Poire Williams.....	6,00€
Menteuse / Pulpeuse / Croqueuse.....	6,00€
Get 27.....	6,00€
Whisky Japonnais Toki.....	7,50€
Rhum Diplomatico.....	8,00€
Cognac Meukow.....	8,50€
Bailey.....	



BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Café.....	1,60€
Décaféiné.....	1,70€
Double café	3,20€
Grand crème	3,60€
Cappuccino	3,90€
Chocolat chaud maison	3,20€

Thé / Tisane Dammann3,50€