

Menu Marché 19,90

Entrée du Jour

Plat du Jour

Dessert

Entrée-Plat ou Plat-Dessert 17

Plat du jour 12
du Lundi au Vendredi, Midi et Soir

Menu Douceur 39,90

Salade d'Aubergine, mozzarella
Ou

Œufs en Meurette Revisitée

Paleron Braisé aux Carottes,
Pommes Frites

Ou

Filet de Truite, Emulsion Citron,
Pâtes Maison, Légumes

Dessert

Menu Quart de Cercle

49,90

Truite « Pêche Locale »
Fumée par nos Soins, Méli-Mélo de Saison

Ou

Foie Gras de Canard Maison

Filets de Perches, Emulsion Citron,
Pommes Frites

Ou

Filet de Bœuf Charolais au Poivre Vert,
Pommes Frites

Dessert du Pâtissier

Tarif en Euros

T.V.A. 10 %
incluse

Entrées et Salades

Entrée du Jour 8

Œufs en Meurette Revisités 9.5

Planche à Partager (deux personnes) 12

Tarte Flambée Mozzarella, Sandwich Jambon Cuit, Aubergine Antipasto, Emmental, Magret

Salade d'Aubergine Antipasto, Mozzarella 12

Truite « Pêche Locale » 12

Fumé par nos Soins, Méli-Mélo de Saison

Salade Aravis 14

Jambon Duroc Affiné, Toasts Reblochon, Œuf Parfait

Salade César 15

Emincé de Volaille, Copeaux Parmesan, Œuf Parfait, Croûtons

Salade Italienne 15

Mozzarella, Artichauts, Jambon Duroc

Notre Terrine de Foie Gras de Canard, Pain de Mie Maison Toasté 19

Assiette Gourmande

Foie Gras de Canard, Magret de Canard Fumé et Truite fumée Par nos Soins, Méli-Mélo 19.50

Le Saumon

Tataki de Saumon, Citron Vert, Sauce Soja, Légumes 23

Tartare de Saumon Minute 23

Frites Maison et Salade de Saison

Pavé de Saumon Poêlé, Emulsion Citron 23

Frites Maison et Salade de Saison

Filet de Truite, Emulsion Citron, Pâtes Maison, Légumes 23

Filets de Perches, Emulsion Citron, Frites et Salade 27

Tarif en Euros

T.V.A. 10 % incluse

Volaille

Suprême de Volaille à la Crème 19
(Frites Maison et Salade de Saison)

Volaille Savoyarde 23
Suprême de volaille, Jambon Duroc, Reblochon
(Frites Maison et Salade de Saison)

Burger César : 23
Pain Maison, Volaille, Grana Padano, tomates Confites,
Pickles d'Oignons Rouges Maison, Salade

Bœuf

Steak Haché de Bœuf Minute, Œuf à Cheval 18

Paleron de Bœuf Braisé aux Carottes 19

Pièce du Boucher au Poivre Vert 19

Burger Savoyard : 23
Pain Maison, Steak Haché de Bœuf Minute, Jambon Fumé, Reblochon, tomates Confites,
Pickles d'Oignons Rouges Maison, Salade

Steak Tartare Tradition de Filet de Bœuf Charolais 26

Filet de Bœuf Charolais au Poivre Vert 29

Tournedos de Bœuf Charolais Rossini,
Escalopes de Foie Gras Poêlées, Truffes 42

Bœuf Wagyu du Japon (100 Grammes) 49

(Frites Maison et Salade de Saison)

Pâte Maison

Pâtes Napolitaine, Grana Padano 17

Gratin de Lasagnes Parmigiana 19

Pâtes al Ragu (Bolognaise) 19

Le Coin Végétal (sans produit d'origine animale)

Assiette de Frites Maison 5

Bowl de Légumes du Moment 10

Fromages et Desserts

Fromage Blanc 4 — Les Affinés 8

Dessert du Pâtissier 8

Café Gourmand 10 ; Thé Gourmand 10

Café 2

Eau Minérale Litre 6

50 cl 4

Notre partenaire pour les Glaces que nous ne fabriquons pas



REGLEMENTS ACCEPTES : ESPECES, CHEQUE, CARTE BANCAIRE, TICKETS RESTAURANT

DERNIERES PRISES DES COMMANDES, 14 HEURES ET 21 HEURES

TABLEAU DES ALLERGENES SUR DEMANDE, MERCI

Tarif en Euros

T.V.A. 10 % incluse