

## ENTRÉES / STARTERS

Oeuf mollet, poêlée fevettes/petits pois, sauce cidre.....	12,50€
Soft-boiled egg, broad beans / peas, cider sauce	
Burrata crémeuse, pesto, méli-mélo tomates crumble pistache/pignons pin..	13,50€
Creamy burrata, pesto, tomatoes, pistachio/pine nuts crumble	
Marbré de foie gras, chutney fraise/mangue, pain d'épices.....	24,50€
Foie gras, strawberry/ mango chutney, gingerbread	
Saucisson brioché, sauce tartare, petite verdure.....	13,00€
Bun Sausage, tartar sauce, salad	

## PLATS / MAIN COURSES

Poulpe grillé, houmous Tandoori, salade de pois chiche, carottes râpées au citron vert avec sésame/pavot, salsa ananas.....	28,00€
Grilled octopus, Tandoori hummus, chickpeas salad, carrots, pineapple salsa	
Pavé de saumon Bölmo snacké, crème de petits pois, poêlée maraîchère....	27,00€
Bölmo Salmon steak, green peas cream, vegetables	
Paleron de bœuf en 2 cuissons, ratatouille, PDT grenaille, jus corsé au thym.	26,50€
Beef Chuck, confited and grilled, ratatouille, potatoes, thyme gravy	
Salade Florida, avocat, segment d'agrumes, ananas, tempura de crevettes, mayonnaise au curry.....	24,50€
Florida salad, avocado, citrus segment, pineapple, shrimp tempura, curry	
Tartare de bœuf (180gr) coupé au couteau, frites, salade.....	22,00€
Beef tartar, French fries, salad	
Le plat bistrot du moment.....	Voir ardoise
Suggestion of the day	

## DESSERTS / DESSERTS

Brioche dorée, pommes et caramel, chantilly.....	10,50€
Brioche apple caramel, sweet cream	
Tiramisu aux pralines roses, biscuits à la cuillère.....	10,00€
Pink praline tiramisu, cookies	
Faisselle, coulis aux fruits rouges, ou exotiques ou miel.....	4,50€
Cottage cheese with red fruits coulis or exotic or honey	
Crèmeux à la framboise, fruits rouges, brisure de meringue, chantilly.....	12,00€
Raspberry creamy, red fruits, meringue, sweet cream	
Citron givré ou orange givrée ou noix de coco givrée.....	8,50€
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.....	5,00€
Ricard / pastis 3cl.....	3,60€
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

<b>Hugo spritz</b> 20cl.....	10,00€
( St Germain, Prosecco, St Pellegrino, rondelle de citron )	
<b>Apérol spritz</b> 20cl.....	9,00€
( Apérol , Prosecco, St Pelligrino, rondelle d'orange )	
<b>Maverick Martini</b> 14cl.....	9,50€
( vodka, liqueur de passion Passoa, jus de citron, sirop de vanille )	
<b>Blue Lagoon</b> 14cl.....	9,50€
( vodka, curacao, jus citron vert, limonade )	
<b>Espresso Martini</b> 12cl.....	9,00€
( café, vodka, Kahlua, sirop de sucre de canne )	

## COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>El Sobrio</b> 14cl (Rhum ambré, jus de goyave/ananas, citron vert, sirop de cassis)....	9,50€
<b>Sober Spritz</b> 15cl (Apérol, tranche d'orange, San Pelligrino).....	9,50€
<b>Sky Sour</b> 7cl (whisky, sirop sucre de canne, jus citron vert).....	8,00€



## 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 5cl / 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.....	4,20€
Perrier 33cl.....	4,00€
Perrier tranche ou sirop.....	4,20€
Fuzetea 25cl.....	3,80€
Schweppes tonic / agrumes 25cl.....	4,00€
Orangina 25cl.....	4,00€
Limonade 33cl.....	4,00€
Diabolo 33cl.....	5,00€
Jus de fruits Zuegg 20cl.....	4,00€
Sirop 3cl.....	2,50€



## 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.....	7,00€
Menteuse / Pulpeuse / Croqueuse.....	6,00€
Get 27.....	7,00€
Whisky Japonnais Toki.....	7,50€
Rhum Diplomatico.....	8,00€
Cognac Meukow.....	8,50€
Baileys.....	6,00€
Irish coffee.....	8,50€



## BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Café.....	1,80€
Décaféiné.....	1,90€
Grand crème.....	3,90€
Cappuccino.....	4,00€
Chocolat chaud maison.....	4,00€
Thé / Tisane Dammann.....	3,80€

