

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINES

6€90



LES DESSERTS MAISON

6€90

MOUSSE AU CHOCOLAT

CREME BRULEE

PANNA COTTA

Caramel ou coulis de framboises.

GRATIN DE FRUITS ROUGES

FEUILLETE AUX FRAMBOISES

PROFITEROLES

PROFI-TROLL DES MONTAGNES

Crème glacée au Génépi.

NOUGAT GLACE

et son coulis de framboises.

LES GLACES



LA BOULE 2€

SUPPLEMENT COULIS, CHOCOLAT OU
CHANTILLY MAISON 1€

Vanille, Chocolat, Café, Caramel
Beurre Salé, Spéculoos, Barbapapa,
Génépi, Citron Jaune de Sicile,
Mojito, Framboise, Fraise et Noix De
Coco.

LES COUPES GLACEES 6€90

COUPE SUR MESURE Glaces au choix,
chocolat chaud maison, chantilly.

COUPE MONT-BLANC Glace vanille,
crème de marrons, chantilly.

COUPE SAVEURS D'ANTAN Glaces
caramel beurre salé et Spéculoos,
biscuits Spéculoos, confiture de
lait, chantilly.

COUPE FRUITS ROUGES Glace fraise,
sorbet framboise, fruits rouges
coulis, chantilly.

LES ALCOOLISEES 6€90

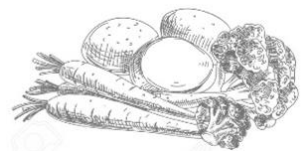
COLONEL Sorbet citron, vodka.

COUPE LIMONCELLO Sorbet citron,
limoncello.

COUPE MOJITO Sorbet mojito, rhum
blanc.

COUPE SAVOYARDE Glace Génepi,
Génépi des Alpes.





LES ENTREES 11€90

TOUTES LES ENTREES PEUVENT ETRE
SERVIES EN VERSION PLAT A 17€90

SALADE DES ALPAGES

Croustillants de Reblochon et
jambon cru fumé.

SALADE BIQUETTE

Petits chèvres chauds bardés de
lard, pain grillé et jambon cru
fumé.

SALADE CESAR

FRITTO MISTO INFARINATA

Poissons sauvages &
fruits de mer frits.

SALADE DE POULPES

TATAKI DE THON

CARPACCIO DE BOEUF

CAMEMBERT AU LAIT DE BUFFLONNE

et tomates façon Carpaccio, huile
d'olive et basilic.

CREME BRULEE CHEVRE MIEL

et tomates séchées.

Servies
avec frites
maison et
salade
verte en
version
plat.

LES PLATS 17€90

COTE TERRE



ENTRECOTE GRILLEE

Supplément sauce morilles. (+4€)

TARTARE A LA TRUFFE D'ETE (+4€)

Coupé au couteau.

ROGNON DE VEAU

A la moutarde à l'ancienne.

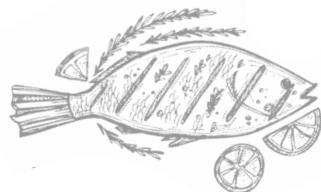
ANDOUILLETTE ARTISANALE

TETE DE VEAU

Sauce gribiche.

PLAT DU JOUR DU CHEF

COTE MER



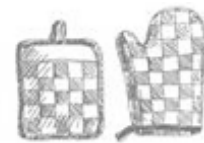
SEICHE EN PERSILLADE

AIOLI

Dos de cabillaud, bulots, œuf dur,
légumes et aioli.

PAVE DE THON MI-CUIT (+4€)

Sauce vierge sur pissaladière.



LES MENUS DES TERRASSES

A choisir dans toute la carte

UNE ENTREE ET UN PLAT 24€90

UN PLAT ET UN DESSERT 22€90

UNE ENTREE, UN PLAT ET UN DESSERT
29€90

NOUVEAU A PARTAGER



LA PLANCHE DE CHARCUTERIE CORSE ET
IBERIQUE ET DE FROMAGES ASSORTIS

7,90 €/PERS.

(Minimum 2 personnes)

MENU DES PETITS LOUPS

Le prix c'est ton âge !!!

SIROP

CROUSTILLANT DE POULET FRITES

GLACE ENFANT



LE MENU TERROIR



Entrée, Plat ou Plat, Dessert 20€90

Entrée, Plat et Dessert 24€90

CREME BRULEE

tomate, chèvre, miel

TERRINE DE CAMPAGNE

PISSALADIERE

BULOTS ET AÏOLI



PLAT DU JOUR

TARTARE DE BŒUF

préparé par nos soins

TETE DE VEAU SAUCE GRIBICHE

ANDOUILLETTE ARTISANALE

PETIT CAMEMBERT AU FOUR

servi avec pommes de terre salade
verte et jambon cru fumée



MOUSSE AU CHOCOLAT

CREME BRULEE

PANNA COTTA

caramel ou coulis de framboises

NOUGAT GLACE

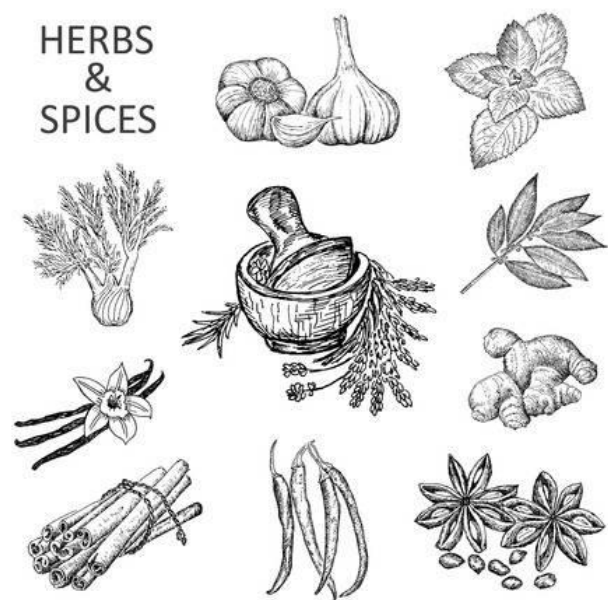
et son coulis de framboises





set of hand drawn
VEGETABLES

HERBS
&
SPICES



LA CARTE

CUISINE FAMILIALE ET MAISON



★★★
FRUITS & VEGETABLES
← 100% organic →