

ENTRÉES / STARTERS

Oeuf mollet, retour du jardin, jus au thym.....	14,00€
Soft-boiled egg, back from the garden, thyme gravy	
Burrata crémeuse, méli-mélo tomates, pesto/crumble pistache/pignons pin.	14,50€
Creamy burrata, pesto, tomatoes, pistachio/pine nuts crumble	
Terrine de foie gras marbré, chutney fraise/mangue, pain d'épices.....	24,50€
Foie gras, strawberry/ mango chutney, gingerbread	

PLATS / MAIN COURSES

Tentacules de poulpe grillées, salade de pommes de terre, œuf dur, chorizo doux, cru de fenouil et radis, sauce vierge aux herbes fraîches.....	29,00€
Grilled octopus, salad : potatoes, eggs, chorizo, fennel, radish, fresh herbs salsa	
Pavé de saumon Bölmo snacké, houmous Tandoori, salade de pois chiche/ carottes râpées, vinaigrette citronnelle.....	27,50€
Bölmo Salmon steak, chickpeas and carrots salad, lemongrass salsa	
Brochette de St Jacques de « Dieppe », poêlée de légumes, crème de crustacés légèrement vanillée.....	32,00€
Scallop from Dieppe skewer, pan-fried vegetables, crustaceans vanilla cream	
Paleron de bœuf en 2 cuissons (confit et grillé), fine ratatouille, PDT grenaille persillades , jus corsé au thym.....	27,50€
Beef Chuck, confited and grilled, ratatouille, potatoes, thyme gravy	
Salade Italienne, burrata, tomates anciennes, jambon Serrano, crudités, pesto à la pistache, Gressin.....	24,00€
Italian salad, burrata, tomatoes, Serrano ham, pistachio pesto, gressin	
Tartare de bœuf (180gr) coupé au couteau, frites, salade.....	23,00€
Beef tartar, French fries, salad	
Suggestion du moment.....	Voir ardoise
Suggestion of the day	

DESSERTS / DESSERTS

Brioche dorée, pommes, caramel, chantilly.....11,00€
Brioche apple caramel, sweet cream

Tiramisu du moment.....10,00€
Tiramisu

Crèmeux à la framboise, fruits rouges, brisures 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

Faisselle, coulis aux fruits rouges, ou exotique ou miel.....5.00€
Cottage cheese with red fruits coulis or exotic or honey

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

Sirop

Menu enfant du moment

Glace en pot



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

Hugo spritz 20cl.....	11,00€
(St Germain, Prosecco, St Pellegrino, rondelle de citron)	
Apérol spritz 20cl.....	9,00€
(Apérol , Prosecco, St Pelligrino, rondelle d'orange)	
Maverick Martini 14cl.....	9,50€
(vodka, liqueur de passion Passoã, jus de citron, sirop de vanille)	
Blue Lagoon 14cl.....	9,50€
(vodka, curaçao, jus citron vert, limonade)	
Espresso Martini 12cl.....	9,00€
(café, vodka, Kahlua, sirop de sucre de canne)	

COCKTAILS SANS ALCOL

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



BIÈRES / BEERS

En Pression / Draft beers :

	25cl / 50cl
La chapelle %.....	4,00€ / 8,00€
Pale ale 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.....4,50€
Perrier 33cl.....4,00€
Perrier tranche ou sirop.....4,20€
Fuzetea 25cl.....4,00€
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.....3,00€



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

