



ENTRÉES / STARTERS

- Planche de charcuterie** : coppa, saucisson fumé, viande séchée des Alpes, jambon blanc, jambon cru 12 mois 16
Charcuterie platter: coppa, smoked sausage, dried meat from the Alps, cooked ham, aged dry ham
- Planche de fromage** : cœur de Savoie affiné 12 mois, Reblochon, Tomme de Savoie, Sainte-Maure-De-Touraine 16
Cheese platter: cœur de Savoie matured for 12 months, Reblochon, Tomme de Savoie, Sainte-Maure-De-Touraine
- Planche mixte** : fromages et charcuteries 17
Mixed platter: cheese and charcuterie
- Légumes en tempura**, mayonnaise épicée 15
Tempura vegetables, spicy mayonnaise
- Carpaccio de magret** aux saveurs asiatiques 19
Duck breast carpaccio with Asian flavors
- Soupe à l'oignon gratinée**, toast grillé 17
Onion soup gratin, grilled toast
- 5 nems** servis avec menthe fraîche, salade, sauce sweet chili 18
5 spring rolls nems served with fresh mint, salad, sweet chili sauce

PLATS / DISHES

- Tigre qui pleure** : bavette Simmenthal, nouilles au blé, julienne de légumes, teriyaki sauce et marinade asiatique 29
Crying Tiger: Simmenthal flank steak, wheat noodles, julienne of vegetables, teriyaki sauce and Asian marinade
- Tartare de Boeuf** : Charolais 180gr coupé au couteau, assaisonnement traditionnel, frites, salade 24
Beef tartar: Charolais 180gr knife-cut, traditional seasoning, French fries, salad
- Tataki de thon** : thon mi-cuit aux saveurs asiatiques, nouilles aux oeufs, julienne de légumes 29
Tuna tataki: semi-cooked tuna with Asian flavors, wheat noodles, julienne of vegetables
- Salade de chèvre chaud** : salade, tartine de chèvre chaud, pickles, noix, oignons croustillants 21
Warm goat cheese salad: salad, warm goat cheese toast, pickles, nuts, crispy onions
-  **Quinoa** : poivrons, pois chiche, courgettes, sauce curry coco, tofu mariné 22
Quinoa: peppers, chickpeas, zucchini, coconut curry sauce, marinated tofu
- Burger** : steak Charolais 180gr, oignons croustillants, tomates, raclette, sauces, frites, salade 26
Burger: Charolais steak 180gr, crispy onions, tomatoes, raclette cheese, sauces, French fries, salad
- Croustille poulet fondant** : poulet pané aux corn flakes et cacahuètes, frites, salade, sauce barbecue maison 24
Chicken crisps : chicken with cornflakes and peanuts, French fries, salad, homemade BBQ sauce

VIANDES / MEATS

Ribs XXL caramélisés à la sauce barbecue maison 28
XXL Ribs caramelized with homemade BBQ sauce

Bavette Black Angus Aberdeen sauce chimichurri 26
Bavette Aberdeen Black Angus chimichurri sauce

Pluma de porc Ibérique, jus de veau glacé 38
Iberian pork pluma, glazed veal juice

Côtelettes d'Agneau origine France, jus corsé 34
Lamb chops from France and full-bodied juice

Toutes nos viandes sont servies avec (au choix) : salade, frites, purée ou légumes
All our meats are served with (choice of) : salad, French fries, mashed potatoes or vegetables

PIZZAS


Margarita : tomate, mozzarella, olives, origan 15
Tomato, mozzarella cheese, olives, oregano

Regina : tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives, origan 16
Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms, olives, oregano

Chorizo : tomate, mozzarella, chorizo, parmesan, olives, origan 16
Tomato, mozzarella cheese, pepperoni, parmesan cheese, olives, oregano

Savojarde : crème fraîche, mozzarella, oignons, lardons, pommes de terre, Reblochon 18
Cream, mozzarella cheese, onions, bacon, potatoes, Reblochon cheese

Quatre fromages : crème fraîche, mozzarella, Reblochon, bleu, chèvre, olives, origan 18
Cream, mozzarella cheese, Reblochon cheese, blue cheese, goat cheese, olives, oregano

 **Végétarienne** : crème parfumée à la truffe, mozzarella, légumes marinés (carottes, courgettes, artichauts, poivrons), olives, origan 19
Truffle-flavored cream, mozzarella cheese, marinated vegetables (carrot, zucchini, artichoke, pepper), olives, oregano

SPÉCIALITÉS

(Prix par personne, minimum 2 personnes)

(Price per person, minimum 2 persons)

FONDUES SUISSES

Traditionnelle : servie avec pain et salade 25€/pers
Traditional: served with bread and salad

Cèpes : servie avec pain et salade, assiette de charcuterie 28€/pers
Porcini mushroom: served with bread, salad, charcuterie plate

Truffe : servie avec pain et salade, assiette de charcuterie 32€/pers
Truffle: served with bread, salad, charcuterie plate

RACLETTES

Nature : servie avec assiette de charcuterie, salade et pommes de terre 32€/pers
Raclette served with charcuterie plate, salad and potatoes

Fumée : fromage Brézain, servie avec assiette de charcuterie, salade et pommes de terre 36€/pers
Smoked: Brézain cheese, served with charcuterie, salad and potatoes

PIERRES CHAUDES

Bœuf : servi avec frites, salade, légumes à cuire, sauce tartare 32€/pers
Beef: served with French fries, salad, raw vegetables, tartar sauce

Royale : 3 viandes (bœuf, poulet, veau) servi avec légumes à cuire, frites, salade, sauce cèpes et sauce tartare 42€/pers
Royale : 3 meats (beef, chicken, veal) raw vegetables, French fries, salad, porcini mushroom sauce and tartar sauce

EXTRAS :

Assiette de charcuterie / charcuterie plate 9

Assiette de pommes de terre / potatoes plate 7

Salade / salad 5

Sauce tartare / tartar sauce 3

Sauce au poivre / pepper sauce 3

Sauce aux cèpes / porcini mushroom sauce 5

MENU ENFANT 15

Nuggets frites ou poisson pané ou
pizza bambino (tomate, fromage, jambon)

&

Pot de glace ou fromage blanc au sucre, miel ou coulis fruits rouges

KID'S MENU 15

*Chicken nuggets and fries or fish and chips or
pizza bambino (tomato, cheese, ham)*

&

Ice-cream or cottage cheese with sugar, honey or red fruit coulis

DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison

Homemade desserts

Mousse au chocolat

Chocolate fine mousse

9

Tiramisu

10

Citron meringué et crumble cannelle, amandes, noisettes

Lemon meringue and crumble cinnamon, almonds, hazelnut

11

Panna cotta : lait de coco et coulis de fruits rouges

Panna cotta: coconut milk and red fruit coulis

9

Café gourmand : brownie, streusel citron, tiramisu, panna cotta

Gourmet coffee: brownie, lemon streusel, tiramisu, panna cotta

14