

Pour commencer...

SUR UNE TARTINE...

Saumon mariné aux 5 baies, crème à l'aneth, mesclun	11 €
Jambon cru, aubergines & tomates marinées, Chèvre frais & mesclun	11 €
Légumes grillés, cossettes de Mozzarella, Le tout toasté, mesclun	10 €
Entrée du Jour	7 €
Salade de magret fumé, Beaufort, Pignons & tranche d'ananas confit	9 €
La même en Taille XL...	12 €
Pot de foie gras maison pour 2 Compotée d'oignons, figes & pain toasté (Sup. menu 3v€)	20 €
Crème de potimarron, émulsion fumée	8 €
Fines tranches de bœuf & Parmesan, pistou & verdure	12 €
Le « Roll » Jambon cru & Beaufort de Savoie, fines herbes, Mousse de Tome des Bauges	10 €
Pressé de veau, Vinaigrette à la graine de moutarde & verdure	10 €

*Les saisons changent..., Nos produits ont leur période...,
Notre carte s'adapte...*

Pour suivre...

VIANDES

Suprême de volaille roulé comme une « cartouche »	14 €
Mignon de porc & jambon cru de Savoie	14 €
Tartare 100% pur bœuf, cru ou poêlé, choisissez...	14 €
« Hot Duck » Filet de canard & foie gras snacké, Oignons rouges & balsamique, tomates confites, Parmesan & verdure.	18 €
Pièce de bœuf grillée à la plancha (300g)	17 €
Souris d'agneau confite, parfumée aux herbes	17 €

Viandes d'origine : France, Allemagne, Hollande, Irlande

POISSONS

Noix de St Jacques poêlées aux agrumes	18 €
Brochettes de gambas prêtes à déguster, flambées à l'anis...	18 €
Pavé de Sandre piqué au chorizo, Concassé de tomates & huile d'olive	14 €

DE REGION...

Diots de Savoie en « cocotte », grosses frites de polenta	14 €
---	------

POUR ACCOMPAGNER...

« Wok » de légumes du marché.

Garniture « Grand-mère »

Pommes rissolées, lardons, champignons

Les formules...

FORMULES DU JOUR

*Midi et soir
Du lundi au vendredi*

Entrée/ Plat/ Dessert

19 €

Entrée/ Plat

15 €

Plat/ Dessert

15 €

Plat du jour seul

10 €

FORMULE DES COMPTOIRS

Composez votre menu au choix sur la carte

Une entrée

Un plat

Un dessert

29 €

Et pour finir ...

FROMAGES

Fromage blanc en faisselle, sucré ou salé... 5 €

Reblochon fermier, pané, servi tiède & sa crème 6 €

Le Beaufort sur une planche, compotée d'orange amer 6 €

DOUCEURS

Dessert du jour 6 €

Tatin des Demoiselles, glace vanille Bourbon 6 €

Cœur coulant au chocolat, glace bulgare 6 €

Vacherin minute' chartreuse & chocolat 6 €

Le « Baba », fruits exotiques, à vous de dosez le RHUMM... 7 €

*Panacotta chocolat blanc,
Châtaignes marinées au Whisky & crème de marron* 7 €

Un café, glace Spéculoos, pommes & croquant chocolat 6 €

GLACES & SORBETS

La boule 2 €

*Vanille Bourbon, Fraise Bonbon, Lemon Curd, Yaourt bulgare,
Caramel Bonbon, Piña colada, Spéculoos, Chartreuse*