

LES ENTREES

STARTERS

- ☞ ☞ Truite de Savoie fumée mi-cuite, mousse de raifort. Tempura de légumes. 14€
Savoy trout home made smoked, horseradish mousse, vegetables tempura.
- ☞ ☞ Soupe de poisson du Lemman maison, aïoli safrané. Chips d'épeautre. 13€
Home made local fish soup, saffron aioli, crunchy spelt.
- ☞ Boudin noir du pays basque grillé « Christian Parra », rissole de fruits de saison. 14€
Black pudding thickly sliced, grilled, rissole of season fruits.
- ☞ Duo de foie gras : l'un froid à la fève de tonka, l'autre chaud, brioche toastée, Chutney de framboises. 18€
Duo of foie gras, one slow cooked with tonka beans and served cold, the other pan-fried, raspberry chutney and toasted brioche.
- ☞ ☞ Croustillant d'Abondance fermier, mélange d'herbes et légumes croquants. 14€
Crispy roll of Abondance (local farm cheese), salad and roots pickles.
- ☞ ☞ Six escargots du domaine des Orchis gratinés au four, façon Robert Blanc. 15€
Six snails oven-baked in garlic and tomato butter.
- ☞ Ravioles du Dauphiné, beurre moussieux au goût de truffe, noix de Grenoble torréfiées, ciboulette. 12€
Dauphiné ravioles, Truffle flavour butter sauce, walnuts and chives.
- ☞ Mélange de salades et légumes croquants de saison. 12€
Mixed salad with crunchy marinated vegetables.

Prix net en euros, taxes et service compris.
Net prices in euros, taxes and service included.

LES PLATS

MAIN COURSES

- 🌀 Matelote de poissons d'eau douce au Savagnin. 26€
Matelote of freshwater fishes , Savagnin wine sauce.
- 🌀 Filet d'Omble chevalier aux éclats d'amandes croustillantes, émulsion beurre noisette citron. 32€
Char, slow cooked in butter, almond crispy side. Local mach potato.
- 🌀 Filets de perches poêlées, tomates et fenouil confit & salade. 28€
Sauce au choix : émulsion citronnée, sauce tartare ou sauce crémeuse parfumée à la Truffe.
Grilled perch fillets, roasted tomato and fennel, french fries & salad.
Choice of sauce : lemon emulsion, tartar sauce or creamy truffe sauce
- 🇩🇪🌀 Filet de Féra du Léman à la meunière « Selon arrivage ». 32€
Wild Léman coregone, slow cooked in butter « depending on arrivals ».
-
- 🌀 Tartare de bœuf Charolais au couteau, wasabi, mesclun, Frites ou toasts et beurre. 23€
Charolais beef tartare, wasabi, mixed salad, french fries or toasts and butter.
- 🌀 Bavette « Aberdeen Angus » grillée aux échalotes. 25€
Black Angus aberdeen steack grilled, shallot sauce.
- 🌀 Échine de porc de montagne confite à la sauge. 25€
Mountain Porc loin, slow cooked in sage flavor.
- 🌀 Andouillette de veau « Bobosse » grillée, sauce moutarde, frites. 23€
Veal tripe sausage « Bobosse » grilled, mustard sauce, french fries.
- 🌀 Grande assiette de ravioles du Dauphiné, beurre moussieux au goût de truffe, noix de Grenoble et ciboulette. 22€
Large plate of Dauphiné ravioles, Truffle flavour butter sauce, walnuts and chives..
- 🌀 Assiette de frites ou mélange de salades. 08€
French fries or mixed salad.

Tous nos plats sont faits maison et accompagnés de légumes de saison.
All our dishes are home-made and served with seasonal vegetables.

Prix net en euros, taxes et service compris.
Net prices in euros, taxes and service included.

DESSERTS OU FROMAGES

CHEESE OR DESSERT

- | | | | |
|---|---|--|-----|
| ■ | ☞ | Assiette de fromages des pays de Savoie, mesclun à l'huile de noix.
<i>Savoy cheese platter, seasoned salad.</i> | 12€ |
| | ☞ | Fromage blanc, crème double, compotée de myrtilles sauvages ou sucre.
<i>Cottage cheese, cream with blueberries marmelade or sugar.</i> | 08€ |
| | ☞ | Un dessert au choix parmi les pâtisseries maison de « Loïc Laude ».
<i>Home made desserts by « Loïc Laude ».</i> | 11€ |
| ■ | ☞ | Glaces et sorbets des Alpes (3 parfums au choix).
<i>Ice creams and sorbets from the Alps (a choice 3 flavors).</i> | 09€ |

MENU ENFANT 15 €

(jusqu'à 11 ans)

Un plat au choix à la carte

A dish of your choice

&

Un dessert au choix parmi les pâtisseries maison de « Loïc Laude ».

Home made desserts by « Loïc Laude ».

Ou

■ Glaces et sorbets des Alpes (2 parfums au choix).

Ice creams and sorbets from the Alps (a choice 2 flavors).

*Prix net en euros, taxes et service compris.
Net prices in euros, taxes and service included.*

MENU DES ALPES 34 €

- ❑ Truite de Savoie fumée mi-cuite, mousse de raifort. Tempura de légumes.
Savoy trout home made smoked, horseradish mousse, vegetables tempura.

Ou

- ❑ Soupe de poisson du Lemman maison, aioli safrané. Chips d'épeautre.
Home made local fish soup, saffron aioli, crunchy spelt.

Ou

- ❑ Croustillant d'Abondance fermier, mélange d'herbes et légumes croquants.
Crispy roll of Abondance (local farm cheese), salad and roots pickles.

Ou

Ravioles du Dauphiné, beurre moussieux au goût de truffe,
noix de Grenoble torréfiées, ciboulette.
Dauphiné ravioles, Truffle flavour butter sauce, walnuts and chives.

Matelote de poissons d'eau douce au Savagnin.
Matelote of freshwater fishes, Savagnin wine sauce.

Ou

Échine de porc de montagne confite à la sauge.
Mountain Porc loin, slow cooked in sage flavor.

Un dessert au choix parmi les pâtisseries maison de « Loïc Laude »
Home made desserts by « Loïc Laude ».

Ou

Assiette de fromages des pays de Savoie, mesclun à l'huile de noix.
Savoy cheese platter, seasoned salad.

Ou

Fromage blanc, crème double, compotée de myrtilles sauvages ou sucre.
Cottage cheese, cream with blueberries marmelade or sugar.

Ou

- ❑ Glaces et sorbets des Alpes (3 parfums au choix).
Ice creams and sorbets from the Alps (a choice 3 flavors).

Prix net en euros, taxes et service compris.
Net prices in euros, taxes and service included.

LES BLANCS

Bouteille **Carafe** **Verre**

75cl 37.5cl 12cl

Savoie

AOP APREMONT « Cuvée Thomas » Domaine Blard et Fils.

32€ 17€ 6.00€

Cépage : Jacquère

AOC ROUSSETTE « Altesse » Domaine Blard & Fils.



35€ 19€ 6.50€

Cépage : Altesse

AOC CHIGNIN BERGERON « Au pied des tours » JF Quenard.

39€

Cépage : Chignin Bergeron

IGP CHASSELAS « Un matin face au lac » Dominique Lucas.

45€

Cépage : Chasselas

Bourgogne

AOC MACON VILLAGE Vieilles vignes « Domaine de la Verpaille ».



38€ 20€ 7.50€

Cépage : Chardonnay

AOC ST VERAN « Château Fuissé », Famille Vincent.

42€

Cépage : Chardonnay

AOC CHASSAGNE MONTRACHET, Domaine Bergeret & fille.



58€

Cépage : Chardonnay

Loire

AOC SANCERRE « Florès » Domaine Vincent Pinard.



45€ 25€ 8,50€

AOC SANCERRE « Nuance » Domaine Vincent Pinard.

54€

Cépage : Sauvignon

Sud-Ouest

AOC JURANÇON « Ballet d'Octobre » Domaine Cauhapé.

Le verre 10cl : 9.50€

Cépage : Petit Manseng

Prix net en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

LES ROUGES

<i>Bouteille</i>	<i>Carafe</i>	<i>Verre</i>
75cl	37.5cl	12cl

Savoie

AOP GAMAY de Jongieux Domaine Dupasquier.



32€

17€

6.00€

Cépage : Gamay

AOP PINOT NOIR « La Baraterie » JF Quenard.

39€

20€

7.50€

Cépage : Pinot Noir

AOP MONDEUSE « Terres Rouges » JF Quenard.

38€

AOP « Quintessence de Mondeuse » Domaine des Orchis.



42€

AOC MONDEUSE Arbin « La Noire Château de Mérande » Genoux.



56€

Bourgogne

AOC MERCUREY « Vieilles Vignes » Domaine Theulot Juillot.

48€

Cépage : Pinot Noir

AOC CHASSAGNE MONTRACHET Domaine Bergeret & fille.



65€

Cépage : Pinot Noir

AOC CHAMBOLLE MUSIGNY Domaine de La Pousse d'Or.

95€

Cépage : Pinot Noir

Bordeaux

AOC ST EMILION Grand Cru Château Fonrazade.

54€

Cépages : Merlot

AOC GRAVES « Les Délices d'Apollon » Château Vénus.

56€

Cépages : Merlot, cabernet Sauvignon

AOC PESSAC-LEOGNAN « Cuvée Paul » Château Haut-Bergey.

58€

Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot

AOC SAINT JULIEN « Connétable » Château Talbot.

75€

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon

Prix net en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

Languedoc

Bouteille **Carafe** **Verre**

75cl 37.5cl 12cl

AOP PIC SAINT LOUP « La Bergerie » Domaine Hortus.

39€ 21€ 7.50€

Cépages : Mourvèdre, grenache, syrah

IGP « Les Pampres » Domaine Mas Laval.

38€

AOP TERRASSES DU LARZAC « L'émotion » Le Mas de l'écriture.

 40€

Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault, Carignan, Mourvèdre

AOP « LES CREISSES » Hérault.

 48€

Cépages : Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon

Rhône

IGP SYRAH « Les Vignes d'à côté » Yves Cuilleron.

38€ 20€ 7.50€

AOC CROZES HERMITAGE « Cuvée Domaine », Laurent Combier.

 45€

Cépage : Syrah

AOC SAINT JOSEPH « Préface » Pierre Jean Villa.

 48€

Cépage : Syrah

AOC CÔTE RÔTIE « Champin le Seigneur » domaine Gerin.

68€

AOP CAIRANNE Domaine Richaud.

46€

Beaujolais

AOC MORGON « Tradition » Marcel Lapierre.

 46€

Cépage : Gamay noir à jus blanc

AOC CÔTE DE BROUILLY « Les 7 vignes » Château Thivin.

46€

Cépage : Gamay

AOP MOULIN A VENT « Vignes du Tremblay » Domaine Paul Janin.

46€

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Loire

AOC SAUMUR CHAMPIGNY Les Roches Neuves T. Germain.

 39€

Cépage : Cabernet franc

AOC SANCERRE « Charlouise » Domaine Vincent Pinard.

 48€

AOC SANCERRE « Pinot Noir » Domaine Vincent Pinard.

24€ 9,50€

Prix net en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

LES ROSES

<i>Bouteille</i>	<i>Carafe</i>	<i>Verre</i>
75cl	37.5cl	75cl

Savoie

AOC « Château de Mérande » Arbin Domaine Genoux.



34€

18€

6.50€

Cépages : Pinot, Mondeuse

Côtes de Provence

<i>Bouteille</i>	<i>Demi Bouteille</i>	<i>Verre</i>
------------------	-----------------------	--------------

75cl

50cl

12cl

« Pétale de Rose » Château la tour de l'Évêque ».



42€

28€

8.00€

Corse

Bouteille

75cl

« Faustine » Domaine Compte Abatucci.



42€

LE CHAMPAGNE

Louis Roederer Brut Premier.

75€

12.00€

Louis Roederer Millésimé.

90€

Prix net en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.