

LES ENTREES

STARTERS

- ☞ Truite de Savoie fumée par nos soins sur un blinis au Sarazin, feuilles d'automne, racine de raifort. 18€
Savoy trout home made smoked, horseradish mousse, buckwheat blinis
- ☞ Pâté en croûte de lapin au citron et romarin, condiments betterave/framboise. 16€
Rabbit crusted pâté with lemon and rosemary, beetroot/raspberry condiments.
- ☞ Tomates anciennes flammées, buratina di bufala, jambon cru à la truffe, pesto basilic /roquette. (Végétarien). 16€
Flamed heirloom tomatoes, burrata di bufala, raw ham with truffle, basil/arugula pesto. (Vegetarian).
- ☞ Boudin noir du pays basque grillé « Christian Parra », feuilleté de fruits de saison. 18€
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 framboise. 25€
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 de pays, mélange d'herbes et légumes croquants. 16€
Crispy roll of Abondance (local farm cheese), salad and roots pickles.
- ☞ Six escargots du domaine des Orchis gratinés au four, façon Robert Blanc. 19€
Six snails oven-baked in garlic and tomato butter.
- ☞ Mélange de jeunes pousses, artichauts, légumes croquants. (Végétarien) 14€
Mixed salad with artichoke, tomatoes and crunchy marinated vegetables.
- ☞ Assiette de ravioles du Dauphiné, beurre moussieux au goût de truffe, noix de Grenoble et ciboulette. (Végétarien) 16€
Large plate of Dauphiné ravioles, Truffle flavour butter sauce, walnuts and chives.

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

LES PLATS

MAIN COURSES

- ☞ Pavé de Tofu grillé à la plancha, nature ou fumé, légumes de saison à l'huile d'olive, épeautres bio (Végétarien). 25€
Tofu grilled a la plancha, natural or smoked, seasonal vegetables in olive oil, bio spelled.
- ☞ Grande assiette de ravioles du Dauphiné, beurre moussieux au goût de truffes blanches, noix de Grenoble et ciboulette (Végétarien). 25€
Large plate of Dauphiné ravioles, Truffle flavour butter sauce, walnuts and chives.
-
- ☞ Filet d'Omble Chevalier « Murgat » aux éclats d'amandes croustillantes, émulsion beurre noisette citron. 38€
Char, slow cooked in butter, almond crispy side.
- ☞ Filet de Féra du lac Léman poelé sur une branche de thym frais. émulsion beurre noisette citron. 38€
Char, slow cooked in butter, almond crispy side.
- ☞ Filets de perches poêlées, tomates confites et fenouil, frites maison & salade. 32€
Sauce au choix : émulsion citronnée, sauce tartare ou sauce crémeuse parfumée à la truffe.
Grilled perch fillets, roasted tomato and fennel, home french fries & salad.
Choice of sauce : lemon emulsion, tartar sauce or creamy truffe sauce.
-
- ☞ Bavette « Aberdeen Angus » grillée à la plancha, sauce béarnaise, frites maison. 31€
Black Angus aberdeen steack grilled, béarnaise sauce, home French Fries.
- ☞ Tartare de bœuf Charolais au couteau, wasabi, mesclun, frites maison ou toasts et beurre. 26€
Charolais beef tartare, wasabi, mixed salad, home french Fries or toasts and butter.
- ☞ Echine de cochon de montagne confite à la sauge , gnocchi de polenta. 28€
French veal breast confit with sage, polenta gnocchi.

PLATS CANAILLES DU LYONNAIS

- ☞ Tête de veau grillée sauce gribiche, les légumes du bouillon, salades. 28€
Grilled veal head with gribiche sauce, vegetables in broth, salads.
- ☞ Andouillette de veau « Bobosse » grillée, sauce moutarde, frites maison. 28€
Veal tripe sausage « Bobosse » grilled, mustard sauce, home french Fries.
- ☞ Rognon de veau grillé entier à la plancha, sauce Madère, frites maison. 30€
Veal tripe sausage « Bobosse » grilled, mustard sauce, home french Fries.

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

DESSERTS OU FROMAGES

CHEESE OR DESSERT

- | | | | |
|---|---|---|-----|
| ☐ | ☞ | Saint Marcellin IGP entier, mesclun et poire aux épices.
<i>Saint Marcellin whole farmer, Savoie pear poached in Beaujolais.</i> | 08€ |
| | ☞ | Fromage blanc, crème de Bresse, 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 (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 cream 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 40€

*Option végétarienne : Pavé de Tofu à la plancha

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

Où

- ❑ Truite de Savoie fumée par nos soins sur un blinis au Sarazin,
feuille d'automne, racine de raifort.
Savoy trout home made smoked, horseradish mousse, buckwheat blinis

Où

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

-
- Fricassée de perches et mousseline de brochet*, sauce Savagnin à l'estragon.
Pike mousseline, roasted pikeperch, Tarragon and Savagnin wine sauce.

Où

- Echine de cochon de montagne confite à la sauge, gnocchi de polenta.
French porc breast confit with sage, polenta gnocchi.

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

Où

- ❑ Saint Marcellin IGP entier, mesclun et poire aux épices.
Saint Marcellin whole farmer, Savoie pear poached in Beaujolais.

Où

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

Où

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

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

APERITIFS

Apéritif maison : Crémant de Savoie &				
double crème de cassis 12 cl				8€
Crémant de Savoie 12 cl				7€
Prosecco 12 cl				7€
Kir de Bourgogne 12 cl				7€
Coupe de Champagne Louis Roederer 12 cl				14€
Kir royal 12 cl				16€
Spritz 16 cl				8 €
Martini rouge/blanc				
Porto rouge/blanc, Suze, Campari 4 cl				6€
Ricard, Pastis				5€
Americano 12 cl				10€
Rhum, Vodka, Gin 4 cl				8€
Whisky Ballantine's 4 cl				8€
Whisky Lagavulin 4 cl				14€

BOISSONS FRAICHES

Evian	50 cl	4.00€	1 L	8.00€
Badoit verte	50 cl	4.00€	1 L	8.00€
Eaux, badoit, Evian 33 cl				
Schweppes agrumes/tonic, Orangina 25cl				
Limonade bio 	33 cl			4.00€
Thé glacé bio 	33cl			4.00€
Sirop à l'eau				
Diabolo				
Jus de fruits Arbre à Jus 25 cl : pomme,				
tomate, abricot, orange, pêche de vigne				
San Bitter 10 cl				

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

BIERES

Pression :	
Demi 1664 25 cl	4.00€
Pinte 1664 50 cl	8.00€
Demi Grimbergen 25 cl	4.00€
Pinte Grimbergen 50 cl	8.00€
Picon bière 25 cl	5.00€
Monaco 25 cl	5.00€
Panaché 25 cl	4.00€
Bouteille :	
Bière du Mont Blanc (blanche, verte) 33 cl	6.00€
Bière sans alcool 1664 25 cl	4.00€

DIGESTIFS

Poire, Prune, Framboise, Génépi,	
Chartreuse verte/jaune 4 cl	8€
Calvados 10 ans « Père Jules » 4 cl	16€
Armagnac « Laballe » Hors d'Âge 4 cl	16€
Cognac XO « Fanny Fougerat » 4 cl	16€
Amaretto, Limoncello, Get 27,	
Liqueur de melon, Baileys 4 cl	8€
Irish Coffee 18 cl	
Rhum Don Papa 4cl	

BOISSONS CHAUDES

Expresso/décaféiné	2.50€
Allongé	2.80€
Double expresso	4.80€
Capuccino	5.00€
Coffret thés	4.50€
Coffret infusions	4.50€
Chocolat chaud au lait entier	4.00€

LES BLANCS

Bouteille **Carafe** **Verre**

75cl 37.5cl 12cl

Savoie

AOP APREMONT « Cuvée Thomas » Domaine Blard et Fils. 36€ 18€ 7.00€

Cépage : Jacquère

AOC ROUSSETTE « Altesse » Domaine Blard & Fils.  38€ 21€ 7.50€

Cépage : Altesse

AOC CHIGNIN BERGERON « Au pied des tours » JF Quenard. 46€

Cépage : Chignin Bergeron

IGP CHASSELAS « Un matin face au lac » Dominique Lucas. 48€

Cépage : Chasselas

Bourgogne

AOC MÂCON Chintré domaine Dominique Cornin.  38€ 21€ 7.50€

Cépage : Chardonnay

AOC ST VERAN « Château Fuissé », Famille Vincent. 46€

Cépage : Chardonnay

AOC CHASSAGNE MONTRACHET, Domaine Bergeret & fille.  75€

Cépage : Chardonnay

AOC MEURSAULT « Clos Saint Felix » Domaine Michelot. 78€

Loire

AOC SANCERRE « Nuance » Domaine Vincent Pinard.  56€

AOC SANCERRE « Florès » Domaine Vincent Pinard. 28€ 9.50€

Cépage : Sauvignon

Sud-Ouest

AOC JURANÇON « Ballet d'Octobre » Domaine Cauhapé. 68€ **Le verre 10cl :** 11,00€

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

Bouteille	Carafe	Verre
75cl	37.5cl	12cl

Savoie

AOP PINOT NOIR « La Baratterie » JF Quenard.	39€	20€	7.50€
AOP MONDEUSE « Terres Rouges » JF Quenard.	 41€		
AOP « Quintessence de Mondeuse » Domaine des Orchis.	 42€		
AOC MONDEUSE Arbin « La Noire Château de Mérande » Genoux.	 56€		

Bourgogne

AOC MERCUREY 1 ^{er} cru « Les Vasées » Domaine Mia.	 56€
<i>Cépage : Pinot Noir</i>	
AOC HAUTES-COTES DE NUITS Domaine Lecheneaut.	75€
<i>Cépage : Pinot Noir</i>	
AOC CHASSAGNE MONTRACHET domaine Bergeret et fille.	78€
<i>Cépage : Pinot Noir</i>	
AOC CHAMBOLLE MUSIGNY Domaine de La Pousse d'Or.	95€
<i>Cépage : Pinot Noir</i>	

Bordeaux

AOC ST EMILION Grand Cru Château Fonrazade.	54€
<i>Cépages : Merlot</i>	
AOC GRAVES « Les Délices d'Apollon » Château Vénus.	58€
<i>Cépages : Merlot, cabernet Sauvignon</i>	
AOC PESSAC-LEOGNAN « Cuvée Paul » Château Haut-Bergey.	65€
<i>Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	
AOC SAINT JULIEN « Connétable » Château Talbot.	78€
<i>Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	

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€ 8.00€

Cépages : Mourvèdre, grenache, syrah

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

 40€

Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault, Carignan, Mourvèdre

Rhône

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

38€ 20€ 7.50€

AOC CROZES HERMITAGE « Cuvée Domaine », Laurent Combier.

 47€

Cépage : Syrah

AOC SAINT JOSEPH « Pure Syrah » Sylvain Gauthier

 58€

Cépage : Syrah

AOC CÔTE RÔTIE Domaine Bernard Burgaud.

72€

Cépage : Syrah

AOP CAIRANNE Domaine Richaud.

46€ 25€ 9,00€

Beaujolais

AOP Beaujolais Lancié « Domaine des Nugues ».

36€ 18€ 7,00€

AOC MORGON Domaine Jean Foillard

 48€

Cépage : Gamay noir à jus blanc

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

52€

Cépage : Gamay

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

54€

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Loire

AOC SAUMUR CHAMPIGNY Les Roches Neuves T. Germain.

 46€

Cépage : Cabernet franc

AOC SANCERRE « Charlouise » Domaine Vincent Pinard.

 64€

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	12cl

Savoie

 AOC « La vie en rose de Cath» JF Quenard.	 38€	20€	7,00€
---	---	-----	-------

Côtes de Provence

	<i>Bouteille</i>	<i>Demi Bouteille</i>	<i>Verre</i>
	75cl	50cl	12cl
« By Ott » côte de Provence. Domaine Ott.	 42€	28€	8.00€

Corse

	<i>Bouteille</i>
	75cl
« Faustine » Domaine Comte Abatucci.	 42€

LE CHAMPAGNE

Louis Roederer Brut Premier.	78€	14.00€
Louis Roederer Millésimé.	95€	

Prix net en euros, taxes et service compris.

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