

A PARTAGER / TO SHARE

Bao au Poulet Croustillant x4 21€
Crispy Chicken Bao

Notre Croque Monsieur Truffé 18€
Our Truffle croque monsieur

Gyosa aux crevettes x4 19€
Shrimp gyosa

🌱 Nems de Poulet x5 17€
Chicken spring rolls

🌱 Frites Patate Douce mayonnaise curry 11€
Sweet potato fries

ENTRÉES STARTERS

Velouté de Potimarron oeuf parfait, éclats de noisettes 18€
Pumpkin Soup perfect eggs and hazelnut

🌱 Carpaccio de Boeuf *roquette, parmesan, tomate, pesto maison* 22.50€
Beef Carpaccio salad, parmesan, tomato, pesto. Extra Burrata 9€

🌱 Tataki de thon *en croûte de sésame, crème de wasabi* 28.50€
Tuna tataki wasabi cream

🌱 Noix de St Jacques snackée *emulsion de truffe* 32€
Scallops snack truffle emulsion

🌱 Salade Italienne *Burrata, jambon cru, légumes grillés, tomate* 25€
Italian Salad Burrata, raw ham, tomato, grilled vegetables

Duo de Foie Gras *figues caramélisés et brioche toastée* 36€
Duo of foie gras, caramelized figs and toast

NOS PLATS OUR DISHES

	Linguini au saumon fumé maison <i>pesto verde</i> <i>Linguini homemade salmon pesto verde</i>	29.50€
🌱	Bo Bun de Boeuf <i>vermicelles riz, boeuf mariné, nems, carotte, coriandre, menthe</i> <i>Beef Bo Bun rice vermicelle, beef, nems, carrot, coriander, mint, soya</i>	29€
🌱	Poke Bowl Thon <i>riz mariné, thon, avocat, tomate, oeuf brouillé</i> <i>Tuna Poke Bowl rice, raw tuna, avocado, tomato, eggs</i>	29€
🌱	Poke Bowl Veggie <i>riz, courgette, tomate, fèves, avocat</i> <i>Veggie Poke Bowl rice, courgette, tomato, avocado, beans</i>	27€
	Filet de Daurade Royale <i>sauce vierge et petits légumes</i> <i>Sea Bream Filet and vegetables</i>	38€

NOS VIANDES OUR MEATS

	Burger Maison <i>steak haché du boucher, tomate, bacon, cheddar, oignon</i> <i>Homemade Burger steak 150g, tomato, bacon, cheddar, onion</i>	26.50€
	Tajine de Poulet <i>pruneaux, amandes, olives, légumes fondant, semoule</i> <i>Chicken Tajine with prunes, almond, olives, vegetables, semolina</i>	33€
🌱	Filet de Boeuf "Simmental" <i>pomme grenaille Maison, légumes rôtis</i> <i>Tenderloin Beef "Simmental" sauter potatoes and vegetables</i>	45€
🌱	Magret de Canard Rossini <i>sauce truffé pommes grenailles, légumes</i> <i>Duck breast Rossini with truffle sauce</i>	48€
🌱	Souris d'Agneau confite au four <i>cuit à basse température.</i> <i>Lamb Shank sauter potatoes and vegetables</i>	44€

Sauces : poivre, bleu 4€

Sides: Frites 8€ - Frites Patate Douce 11€ - Pomme de Terre Grenailles Maison 8€ - Légumes 12€
Fries 8€ - Sweet Potato Fries 11€ - Homemade Sauter Potato 8€ - Vegetables 12€



Sans Gluten - Gluten Free



Plat Végétarien - Vegetarian Dish

Origine Viandes UE : France - Pays Bas - Allemagne

SPECIALITÉS SAVOYARDES *SAVOYARD SPECIALTIES*

Tartiflette crème, lardons, reblochon de Savoie AOP, salade 29.50€

Minimun 2 people/Price per person

Raclette de Savoie AOP charcuterie, salade, pomme de terre 36€
Raclette with meat, salad and potatoes

Raclette de Savoie AOP Végétarienne, salade, légumes, pomme de terre 36€
Vegetarian Raclette with vegetables, salad and potatoes

Raclette au lait cru de Savoie saumon, salade, pomme de terre 38€
Raclette with salmon, salad and potatoes

MENU ENFANT *CHILDREN MENU*

CHICKEN NUGGETS FRITES OU FISH AND CHIPS 16€


GLACES / ICE CREAM

PIZZAS

✓ MARGARITA tomate, mozzarella, olives	16.50€
REINE tomate, mozzarella jambon, champignons, olives <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, olives</i>	19.50€
NAPOLITAINE tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives <i>Tomato, mozzarella, anchovy, capers, olives</i>	19.50€
✓ CHEVRE MIEL crème, mozzarella, chèvre, noix, miel, roquette <i>Cream, mozzarella, goat cheese, honey, walnuts, roquette</i>	23.50€
SPINATA tomate, mozzarella, spinata, olives <i>Tomato, mozzarella, salami, olives</i>	23€
SAUMON crème, mozzarella, saumon, citron <i>Cream, salmon, lemon, mozzarella</i>	24€
✓ VEGETARIENNE tomate, mozza, artichaud, poivron, courgette, roquette <i>Tomato, mozzarella, artichoke, peper, courgette, roquette</i>	22.50€
✓ 4 FROMAGES crème, chèvre, gorgonzola, reblochon, mozzarella <i>Cream, goat cheese, gorgonzola, reblochon, mozzarella</i>	23.50€
CALZONE tomate, mozza, jambon, champignons, crème, oeuf <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, cream, eggs</i>	23€
SAVOYARDE crème, lardons, pomme de terre, reblochon, oignons <i>Cream, bacon, potatoes, reblochon, onion</i>	23.50€
IL GUSTO burrata, tomate cerise, jambon cru, pesto, roquette <i>Mozzarella Burrata, cherry tomato, cured ham, pesto, roquette</i>	29€
TRUFFE crème, truffe, jambon blanc, mozzarella, <i>Cream, ham, mozzarella, truffle</i>	37€

**DOUCEURS SUCRÉES DE
NOTRE CHEF PATISSIER**
*SWEETNESS MADE BY OUR
PASTRY CHEF*



TIRAMISU <i>café caramel beurre salé, nuage de mascarpone</i> <i>TIRAMISU coffee salted butter caramel</i>	14€
TARTE TATIN aux pommes, crème glacée vanille <i>APPLE TART TATIN, vanilla ice cream</i>	14€
NOTRE PARIS BREST praliné croustillant noisettes <i>PARIS BREST hazelnut praline</i>	15€
 MI CUIT AU CHOCOLAT coeur coulant "10 min" <i>WARM CHOCOLATE MI CUIT</i>	14€
TARTE AU CITRON MERINGUÉE marmelade citron agrumes <i>LEMON MERINGUE PIE lemon marmelade</i>	15€
LE SNICKERS REVISITE crémeux cacahuète caramel	15€
CAFÉ GOURMAND Mignardises et Douceurs <i>MINIATURE DESSERT AND COFFEE</i>	17€
ASSIETTE DE FROMAGES de Savoie <i>LOCAL CHEESES PLATE</i>	19€