

A PARTAGER / TO SHARE

🌿 Houmous Pois Chiches Grillés, huile d'olive & Pain Pita <i>Houmous Olive Oil & Pita bread</i>	16€
Quesadillas de Boeuf & guacamole x4 <i>Beef Quesadillas and guacamole</i>	19€
Bao au Poulet Croustillant x4 <i>Crispy Chicken Bao</i>	21€
Gyosa aux crevettes x5 <i>Shrimp gyosa</i>	19€
🌿 Nems de Poulet x5 <i>Chicken spring rolls</i>	17€
🌿 Frites Patate Douce mayonnaise curry <i>Sweet potato fries</i>	11€

ENTRÉES STARTERS

Carpaccio de Boeuf <i>roquette, parmesan, tomate, pesto maison</i> <i>Beef Carpaccio salad, parmesan, tomato, pesto. Extra Burrata 9€</i>	22.50€
Tataki de thon <i>en croûte de sésame, crème de wasabi</i> <i>Tuna tataki wasabi cream</i>	28.50€
🌿 Salade Thai de Poulet <i>cacahuete, choux rouge, carotte, coriandre, menthe</i> <i>Thai Chicken Salad, peanuts, cabbages, carrot, coriander, mint</i>	25€
🌿 La Burrata Crémeuse à la pistache et roquette <i>Burrata Pistacchio and arugula</i>	25€
Duo de Foie Gras <i>figues caramélisés et brioche toastée</i> <i>Duo of foie gras, caramelized figs and toast</i>	34€
🌿 Noix de St Jacques <i>snackées, émulsion de truffe</i> <i>Scallops snack with truffle emulsion</i>	29€

PLATS

DISHES

Linguini au Saumon <i>pesto verde maison</i> <i>Salmon Linguini homemade pesto verde</i>	29.50€
Poke Bowl Saumon <i>riz mariné, avocat, tomate, oeuf brouillé, fèves, wakamé</i> <i>Salmon Poke Bowl rice, avocado, tomato, eggs, beans</i>	29€
 Poke Bowl Veggie <i>riz, courgette, tomate, fèves, avocat</i> <i>Veggie Poke Bowl rice, courgette, tomato, avocado, beans</i>	27€
Penne Della Mama <i>boulettes de viandes, sauce tomate all'Arrabbiata, basilic</i> <i>Pasta with tomato meatball all'arrabbiata, basilico</i>	29.50€
Burger Maison <i>steak du boucher, Beaufort AOP, tomate, bacon, oignon</i> <i>Homemade Burger steak 150g, Beaufort AOP, tomato, bacon, onion</i>	26.50€
Bo Bun Boeuf <i>vermicelles riz, boeuf mariné, nems, carotte, coriandre, menthe, soja</i> <i>Beef Bo Bun rice vermicelli, beef, nems, carrot, coriander, mint, soy</i>	29€
 Faux Filet "race charolaise" <i>millefeuilles de pomme de terre, légumes</i> <i>Sirloin steak potatoes and vegetables</i>	35€
 Souris d'Agneau confite au four <i>cuit à basse température</i> <i>Lamb Shank potatoes and vegetables</i>	44€
 Magret de Canard Rossini <i>sauce truffé, millefeuille de pomme de terre</i> <i>Duck Brest Rossini with truffle sauce</i>	48€

Sauces : poivre, gorgonzola 3.50€

Accompagnements : Frites *Fries* 8€

Frites Patate Douce *Sweet Potato Fries* 11€

Millefeuilles de Pomme de Terre Maison *Potatoes Millefeuilles* 8€

Légumes *Vegetables* 12€

SPECIALITÉS SAVOYARDES

SAVOYARD SPECIALTIES

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

🌿 Escalope Savoyarde reblochon AOP Savoie, filet de poulet, jambon 27.50€
Chicken Breast with cream, reblochon and ham

Uniquement le soir/Only Dinner - Minimum 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 légumes, salade, pomme de terre 36€
Raclette Vegetarian salad, vegetables, potatoes

MENU ENFANT - 12 ANS

CHILDREN MENU

FILET DE POULET PANÉ FRITES CHICKEN BREAST WITH FRIES 16€
OU
JAMBON BLANC PÂTES HAM WITH PASTA

GLACES BEN AND JERRY'S COOKIE

🌿 Sans Gluten - Gluten Free

🌿 Plat Végétarien - Vegetarian Dish

Origine Viandes UE : France - Pays Bas - Allemagne

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, pepper, 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€
PISTACCHIO	crème pistache, stracciatella, mortadella, éclats pistaches	29€
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 AUX MYRTILLES <i>BLUEBERRY PIE</i>	14€
	BABA AU RHUM <i>crémeux et chantilly vanille</i> <i>BABA AU RHUM creamy vanilla</i>	14€
🌿	LE CHOCO NOISETTE <i>croustillant chocolat mousse noisette</i> <i>CRUNCHY CHOCOLATE HAZELNUT MOUSSE</i>	15€
	NOTRE PARIS BREST <i>praliné croustillant noisettes</i> <i>PARIS BREST hazelnut praline</i>	15€
	TARTE AU CITRON MERINGUÉE <i>LEMON MERINGUE PIE</i>	15€
🌿	AMARETTO AFFOGATO <i>expresso servi sur glace vanille , amaretto</i>	10€
	CAFÉ GOURMAND <i>Mignardises et Douceurs</i> <i>MINIATURE DESSERT AND COFFEE</i>	17€
🌿	ASSIETTE DE FROMAGES de Savoie AOP <i>LOCAL CHEESES PLATE</i>	19€