

# SUGGESTIONS DU MOMENT

## *A partager*

Couteaux gratinés au beurre persillé	20 €
Croque "truffe" à la meule Tarentaise et jambon blanc aux herbes	10 €
Planche "apéro" <i>Assortiment de fromages et charcuteries (300gr)</i>	22 €
Planche du moment <i>Sélection de houmous, tapenade, poivronnade et pain Pita</i>	18 €
La tartine d'olive	5 €

# A LA CARTE

## Entrées

Salade Caesar aux croustillants de poulet	12 € / 23 €
Marbré de foie gras de canard au café et whisky, brioche maison	19 €
Tataki de thon Albacore, wakamé combawa et citronnelle	15 €

## Poissons

Filets de rougets barbets snackés, cœur de Celtus, fumet aux péquillos, risotto d'épeautre	30 €
Poulpe grillé, mousseline de patate douce, sauce vierge crétoise à l'huile d'olive	32 €

## Viandes

Presse de cochon Ibérique grillée, mousseline de  
pommes de terre, sauce Porto 30 €

Pièce du boucher du moment, légumes de  
saison, sauce au bleu d'Albertville 30 à 40 €

## Spéciales Golfeurs

Tartare de bœuf classique ou à l'italienne,  
mesclun et frites maison 25 €

Hamburger Steak Angus, Meule savoyarde,  
confit d'oignons et mayonnaise à l'estragon 22 €

Les pâtes du chef 23 €

## Menu enfant

Nuggets maison ou poisson (selon arrivage)

Garniture au choix : frites, linguines  
ou légumes du jour,

15 €

+ boisson + 1 boule de glace

## Desserts

Choux praliné, chocolat au lait

10 €

Macaron pistache framboise

10 €

Café Gourmand

12 €

Tarte / Dessert de la vitrine

8 €

## Coupes Glaciées

Vanille, café, cassis, rhum raisins, génépi, verveine,  
passion, fraise, pistache, praline rose, framboise,  
citron vert, bulgare, chocolat blanc, chocolat noir,  
caramel beurre salé

1 boule 3 €

2 boules 6 €

3 boules 9 €

Dame blanche

12 €

Chocolat liégeois

12 €