

A LA CARTE

Nos Planches Apéros

Savoyarde Charcuterie & fromages locaux	19€
Planche du moment	19€

Entrées

Tartare de tomates & melon charentais au basilic et burratina	12€
Carpaccio de poisson du jour à l'huile de sésame et citron	13€
Couteaux gratinés en persillade et salade croquante de salicorne	15€

Salades

Buddha bowl au quinoa (végétarien)	15€
Salade Caesar aux croustillants de poulet	21€
Salade de tomate burrata au jambon de Savoie et pesto	22€
Salade Nordique au saumon gravlax et gambas	26€

Viandes

L'omelette jambon & fromage, salade et frites	15€
Tartare de boeuf classique, frites maison	25€
Tartare de boeuf à l'italienne, frites maison	26€
Burger au boeuf Angus	24€
Cordon bleu de veau revisité sauce morilles	28€
Entrecôte grillée à la plancha au beurre maître d'hôtel	35€

Garnitures au choix :
Frites maison, légumes du jour, pâtes.



Poissons

Tagliatelles fraîches aux gambas 23€
sauce curry

Fish & chips de cabillaud sauce 23€
tartare

Filet de perches façons meunière 29€
sauce vin blanc

Garnitures au choix :

Frites maison, légumes du jour, pâtes.

Menu Enfant

Poisson du jour pané maison ou 15€
nuggets frites

Glace 2 boules au choix

POUR FINIR

Desserts

Assiette de fromages de la région 9€

Faiselle coulis 6€

Carpaccio d'ananas mariné au 10€
gingembre et sorbet citron vert

Coupe de fruits rouges façon 12€
Pavlova

Banoffee 8€

Coupes Glacées

Dame blanche 8€

Chocolat liégeois 9€

1 boule 3€

2 boules 6€

3 boules 9€

Vanille, Café, Fraise, Framboise,
Citron vert, Chocolat noir, Caramel
beurre salé, bulgare

