





Soup of the day



Noix de Saint Jacques, sauté de chanterelles avec 20€ son velouté de champignon des bois

Scallops, stire-fried chanterelles with their wood mushroom velouté



Roses de betterave, crème de chèvre (noisettes et miel) 18€ Beet roses, goat cream (hazelnuts and honey)



Œuf pané sur son nid d'épinards, émulsion au vin blanc, Chips de sarrasin et Mimolette

Egg breaded on a spinach nest, white wine emulsion, buckwheat chips and mimolette





SMOKY BURGER 27€

Bun, steak frais, bacon fumé, salade, tomate, compotée d'oignons, reblochon, sauce barbecue fumée, accompagné de frites maison.

Bun, fresh steak, smoked bacon, salad, tomato, onion compote, reblochon, smoky barbecue sauce, and homemade fries.

CROUSTY BURGER 26€

Bun, poulet pané, salade, tomate, coleslaw, mimolette, avocat, sauce maison, accompagné de frites maison.

Bun, breaded chicken, salad, tomato, coleslaw, mimolette, avocado, homemade sauce, with homemade fries.

CREVETTES ROLL, avocat, oignons frits, sauce maison. 246

Shrimp Roll, avocado, fried onions, homemade sauce

Spécialités Specialities

Boîte chaude de Mont d'Or pour deux personnes, servie avec charcuterie et pommes de terre 42€

Mont d'Or hot box for two, served with cold cuts and potatoes

Pormoniers de Savoie au vin blanc, accompagnés de crozets à la crème 22€

Pormoniers from Savoie with white wine, served with cream crozets

PÂTES PASTA



Ravioles du Royan 25€ à la crème et Beaufort, chiffonade de jambon blanc Royan Ravioles with cream and Beaufort

Royan Ravioles with cream and Beauford chesse, topped with thinly sliced ham



Cannelloni aux épinards 26€ et ricotta, sauce tomate maison

Cannelloni with spinach and ricotta, homemade tomato sauce

Tagliatelles au poulet 28€ fermier et à la truffe

Tagliatelle with farm chicken and truffle



Gnocchi, sauce pesto 24€ maison et burrata

Gnocchi, homemade pesto sauce and burrata



Clafoutis aux poires de Savoie 14€

Savoy pears clafoutis

Pavlova 14€

Pavlova

Tarte aux myrtilles sauvages 14€

Wild blueberry tart

Crème brûlée 14€

Crème brûlée

GLACES ICE CREAM





Colonel (2 boules de sorbet citron, vodka) 12€

Colonel (2 lemon sorbet balls, vodka)

Café Liégeois 12€

Coffee sundae

Chocolat Liégeois 12€

Cholocate Sundae

Boule de glace artisanale 5€

Handmade ice cream ball

Enfants (-12) Children

Coquillettes au beurre, 19€ chiffonnade de jambon blanc

Coquillettes with butter, white ham chiffonnade

Nuggets de poulet et frites 19€ Chicken nuggets and fries

Burger Kids 194 Kids Burger

Boule de glace 5€ artisanale

Handmade ice cream ball



* Légumes à la demande à la place des frites Maison

Prix nets en euros, service compris - Net Price in euros, service inclu

* Vegetables on demand instead of home fries

