

MENU

ENTRÉES OU PETITES FAIMS

ŒUF PARFAIT (Veggie) 10
HUILE AUX HERBES, CRÈME DE CHAMPIGNONS DE SAISON,
CRUMBLE BEAUFORT

SAINT-JACQUES FUMÉE & POÊLÉE 14
ÉMULSION CORAIL

CROQUETTES DE PULLED PORK 12
KETCHUP DE BETTERAVE

TERRINE DE FOIE GRAS 16
PAIN GRILLÉ ET CONFITURE D'OIGNON

VELOUTÉ DE GRAND-MÈRE (Veggie) 9
PANAIIS, POIRE, HUILE DE NOIX, CROUTONS



PLAT DU JOUR

CONSULTEZ-NOUS POUR LES SUGGESTIONS DU CHEF
EN FONCTION DU MARCHÉ DU JOUR.

PLATS

RISOTTO TRÈS GOURMAND (Veggie) 29

PARMESAN, CHAMPIGNONS DE SAISON,
ÉMULSION DE TRUFFES ET COPEAUX DE TRUFFES

BAVETTE ANGUS 23

SAUCE AU CHOIX : 5 BAIES OU ÉCHALOTE VIN ROUGE
SERVIE AVEC FRITES MAISON ET SALADE VERTE

GNOCCHI DE LA MAISON (Veggie) 22

PATATE DOUCE RÔTIE, SAUCE CRÉMEUSE À LA TOMME DE SAVOIE ET CHOU KALE

POISSONS OU CRUSTACÉ DU MARCHÉ

GRATIN DAUPHINOIS ET POIREAUX FRITS, ÉMULSION VIN BLANC

SMASH BURGER SAVOYARD 24

PAIN BRIOCHÉ, DOUBLE STEAK SMASHÉ, CHIPS DE JAMBON CRU, OIGNON CONFIT,
MAYONNAISE POIVRÉE, CRÈME DE RACLETTE DE SAVOIE, SALADE
SERVI AVEC FRITES MAISON ET SALADE VERTE

SALADE D'HIVER (Veggie) 22

LENTILLES CORAIL, POIRE POCHÉE, MÂCHE, PATATES DOUCES, MARRONS,
PETITS CHAMPIGNONS, BLEU, NOIX ET VINAIGRETTE ACIDULÉE

À GRIGNOTER

FRITES MAISON SAUCE BACON 7

BELLE SALADE VERTE VINAIGRETTE 7

POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON 7

TEMPURA DE CHAMPIGNONS DE SAISON MAYONNAISE POIVRÉE 8

DESSERT MAISON

TARTE AUX MARRONS MERINGUÉE 9

TIRAMISU D'HIVER AU PAIN D'ÉPICE 9

MOELLEUX AU CHOCOLAT CŒUR PRALINÉ COULANT 9

POIRE BELLE-HELENE À LA CHARTREUSE 9

AFFOGATO TRÈS GOURMAND 9

SÉLECTION DE GLACES 4€/boule

