

SNACKS

De 12h à 17h - From 12noon to 5pm

ENTREES STARTERS

Ombre Chevalier fumé acidulé au Citron Cédrot & Mayonnaise à l'Ail des Ours..... 18 €
Smoked Arctic Char with Citron & garlic Mayonnaise

Salade croquante de Légumes de Saison, Crème de Chèvre & Olives noires de Kalamata, coulis de Mâche..... 19 €
Seasonal Vegetable Salad, Cream of Goat Cheese & Kalamata Black Olives, Lamb's lettuce coulis

Salade Végan: Quinoa & Chou-fleur maraîcher en texture 19 €
Vegan Salad: Quinoa & Cauliflower from the Market Gardener

Croque-Monsieur au Jambon Truffé & Mesclun..... 20 €
Croque-Monsieur hot sandwich with Truffled Ham & mixed salad leaves

Tarte fine de Tomates anciennes & Burrata fumée 21 €
Tomato & smoked Burrata cheese tart

PLATS MAIN COURSES

La "Ratatouille maison" 9 €
Homemade Ratatouille

Portion de Frites fraîches maison 10 €
Homemade French Fries

Tartare de Bœuf Normand coupé & assaisonné en cuisine, Frites fraîches 28 €
Beef Tartar seasoned by the Chef, Fresh French Fries

Bao de Cuisse de Canette & Tomates confites, Pousses de Soja, Oignon Cébette, Sésame grillé..... 28 €
Bao of preserved Duck leg & Tomatoes, Soya Bean sprouts, Cébette Onion, grilled Sesame

Bao de Truite rose de Savoie & Légumes confits 28 €
Bao of Pink Trout from Savoy & preserved Vegetables

Le Hot dog "Impérial", Saucisse de Maxence Baud, Tomme des Aravis, Moutarde à l'Ancienne..... 30 €
Hot dog "Impérial", Sausage by Maxence Baud, local Tomme cheese, Mustard

Paleron de Boeuf Black Angus de Castille, Tomates confites..... 34 €
Castilian Black Angus Chuck of Beef, preserved Tomatoes

Filets de Perche Meunière & Frites fraîches 35 €
Fillets of Perch "Meunière" & Fresh French Fries

FROMAGE CHEESES

Sélection de Fromages de Savoie par Pierre GAY, M.O.F 2011 15 €
Selection of Savoy Cheeses by Pierre GAY, M.O.F 2011

DESSERTS De 12h à 22h - From 12noon to 10pm

Une idée originale de l'Eclair 10 €
An original idea of Eclair

Finger Caramel & Cacahuètes, Mousse au
Chocolat noir & Vanille de Madagascar 12 €
*Finger Caramel & Peanuts, Chocolate mousse &
Vanilla from Madagascar*

Tartelette aux Fruits de saison 12 €
Seasonal Fruit Tartlet

Traditionnels Profiteroles,
Vanille & sauce Chocolat 12 €
*Traditional Vanilla cream-filled Profiteroles &
Homemade Chocolate sauce*

GLACES ICE CREAM

De 12h à Minuit - From 12noon to Midnight

1 Boule 1 Scoop 5 €

2 Boules 2 Scoops 9 €

3 Boules 3 Scoops 11 €

PARFUMS FLAVOURS

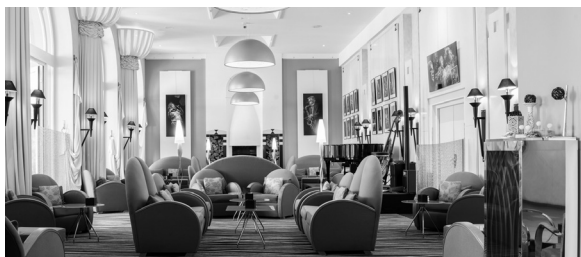
Crèmes Glacées Ice creams

Vanille Bourbon / Chocolat Valrhona / Café /
Caramel beurre salé

*Bourbon Vanilla / Valrhona Chocolate / Coffee /
Salted Butter Caramel*

Sorbets Sorbets

Fraise / Citron / Pêche Strawberry / Lemon / Peach



FINGER FOOD

De 18h à 22h - From 6pm to 10pm

Panier de Tomates cerises 12 €
Basket of Cherry Tomatoes

Radis croquants & noisette de Beurre 13 €
Crunchy Radishes with Butter

Tapenade, confit de Légumes, Rillettes,
Tranche de Focaccia fine et croustillante 15 €
*Olive Tapenade, Preserved vegetables, Rillettes,
Thin and crispy Focaccia slices*

Omble fumé & cru, crème à Ail des Ours 17€
Smoked Arctic Char, cream flavored with wild Garlic

Croque-Monsieur au Jambon Truffé 17 €
Croque-Monsieur hot Sandwich with Truffled Ham

Filets de Perche croustillants, crème de Persil
& Citron 22 €
Crispy Fillets of Perch, Parsley & Lemon cream

Assortiment de Charcuteries & Fromages
de Savoie 26 €
Mix of cured Meat and Cheese from Savoy