



ENTRÉES



Velours de chou fleur à l'huile de noisette, œuf poché et lard grillé	10€
Rilette de saumon fumé parfumée au raifort, salade de petits pois à la menthe	12€
Tartine façon savoyarde gratinée au reblochon : saucisse de Diot (Savoie) snackée, fondue de poireaux au vin jaune et pommes de terre	11€
Assiette à partager : (tartine façon savoyarde, charcuteries, fromages)	22€

PLATS

Suprême de Pintade (FR) purée de pommes de terre fumée, tombée de chou vert, champignons et sauce façon Poulette	20€
Risotto Terre et Mer (safran, citron) tentacules de poulpe et chorizo Ibérique snackés	25€
Osso Bucco de veau (FR) à la Milanaise et spaghetti	23€
L'Authentique Burger :	1 steak : 19€ 2 steaks : 25€
steak haché black angus (IRL), confit d'oignons, comté affiné 24 mois, crème de moutarde-comté, speck italien, pommes de terre croustillantes, salade, cornichon, accompagné de frites	
Le rustique fondu:	19€
camembert entier rôti à la persillade, frites, speck et salade (15 minutes de cuisson)	

FORMULE DU RELAIS 29€

ENTRÉE+PLAT OU PLAT+DESSERT

Velours de chou fleur à l'huile de noisette, œuf poché et lard grillé

OU

Rilette de saumon fumé parfumée au raifort, salade de petits pois à la menthe



Suprême de Pintade (FR), purée de pommes de terre fumée, tombée de chou vert, champignons et sauce façon Poulette

OU

Risotto Terre et Mer (safran, citron) tentacules de poulpe et chorizo Ibérique snackés



Desserts au choix à la carte

FORMULE DU MIDI 19€

plat du jour + café gourmand
(le midi en semaine)

MENU ENFANT 15€

steak haché ou cheese burger ou
poisson pané avec frites
+ 1 boule de glace au choix

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND MAISON



10€

VÉRITABLE PROFITEROLE AU CHOCOLAT

1 CHOU : 8€

chou maison, chocolat noir maison, glace vanille, amandes, chantilly

2 CHOUX : 12€

COEUR COULANT CHOCOLAT-FRUITES ROUGES ET
GLACE YAOURT

10€

VERRINE FAÇON TARTE CITRON



9€

COUPE BANANA COCONUT

glace vanille, glace coco, nutella, banane, chantilly et amandes grillées



10€

FROMAGES AFFINÉS



10€

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, PISTACHE, RHUM-RAISIN, BARBE À PAPA
CAMEL, CITRON, FRAISE, MELON, COCO

1 BOULE : 4€

2 BOULES : 7€

3 BOULES : 9€

DIGESTIFS 4CL

RHUM AMBRÉ SUPÉRIEUR	10€
(large choix sur demande)	
COGNAC OU ARMAGNAC	10€
MARC DE PROVENCE	10€
BAILEY'S, LIMONCELLO, GET	5€
WHISKY BALLANTINE'S	5€
JACK DANIEL'S N°7	6€
WHISKY SUPÉRIEUR	10€
(large choix sur demande)	



BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2.50€
NOISETTE	2.80€
DOUBLE EXPRESSO	4.50€
CAFÉ CRÈME	4.50€
CHOCOLAT CHAUD	4.50€
CAPPUCCINO	4.50€
DÉCA	2.80€
THÉ DAMMAN	4.50€

