



TO SHARE...ACCORDING TO JULIEN
A partager...selon l'ami Julien

LES 6 CROQUETAS RACLETTE A L'AIL DES OURS

11.00€

Fried raclette cheese with wild garlic

LES 6 ACCRAS DE MORUE SAUCE SALSA

9.00€

Spicy cod fish cake served with salsa sauce

LES 12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE LABEL ROUGE

18.00€

12 snails

LE PÂTÉ CROUTE PORC ET CANARD DU PERE POYADE

18.00€

Julien's home made pork and duck pâté en croûte

LE GRAVLAX DE TRUITE AUX DEUX CITRONS

13.00€

Trout gravlax seasoned with lime and lemon

MAGRET DE CANARD SECHE AU FOIE GRAS

18.00€

Dried duck fillet with duck liver pâté

STARTERS

Les Entrées

LE PÂTÉ CROUTE PORC ET CANARD DU PERE POYADE 18.00€
Julien's home made pork and duck pâté en croûte

L'OEUF PARFAIT FACON CARBONARA 13.00€
Slowly cooked egg styled carbonara

SOUPE DE CHOU-FLEUR ET CELERI, CHIPS DE JAMBON CRU 11.00€
Cauliflower and celery soup, crispy cured ham

"MILLEFEUILLE" BUTTERNUT CÈPES ET NOISETTE, CRÈME DE COMTE 12.00€
Squash butternut, penny bun and hazelnut "millefeuille", comté cheese sauce



PICANHA DE BOEUF "ANGUS" FACON CARPACCIO, FOIE GRAS ET TRUFFE DE LA DROME 25.00€
Beef picanha style carpaccio, duck liver pâté and truffle

Les viandes proviennent de France et d'Union Européenne - Liste des allergies sur demande
Meats come from France and European Union - List of allergens on request

PASTA AND RISOTTO

Les pâtes et risotto

TAGLIATELLES AU PESTO, COPEAUX DE PARMESAN

Tagliatelle with pesto, parmesan cheese



15.00€

PEPINETTES EN RISOTTO, CROUSTILLANT D'EFFILOCHÉ DE BŒUF AU VIEUX COMTE

Pépinette pasta style risotto, pulled beef and comté cheese

21.00€

ENFANT

Menu

15.00€

STEAK HACHE, FRITES OU JAMBON BLANC PATES OU GRATIN DE CROZETS A LA RACLETTE

Ground beef served with french fries or ham served with pasta or baked crozets with raclette cheese

DUO DE GLACES / SORBETS Vanille, fraise, chocolat, citron, poire, yaourt, caramel au beurre salé

2 scoops of ice cream/sorbet Vanilla, strawberry, chocolate, lemon, pear, yoghurt, salted butter caramel

Les viandes proviennent de France et d'Union Européenne - Liste des allergies sur demande

Meats come from France and European Union - List of allergens on request

BURGERS *Les burgers*

TOUS NOS BURGERS SONT SERVIS AVEC DES POMMES FRITES

All the burgers are served with french fries

BURGER DU CHAMOIS AU BOEUF, RACLETTE ET BACON

22.00€

Beef burger, raclette cheese and bacon

BURGER VEGETARIEN AUX LEGUMES ET RACLETTE



20.00€

Vegetarian burger and raclette cheese

BURGER ITALIEN AU BOEUF ET MOZZARELLA

22.00€

Beef and mozzarella burger

LOCAL FOOD *Spécialités régionales*

GRATIN DE CROZETS AU VIEUX COMTE, OEUF PARFAIT ET DIOT FUMÉ

22.00€

Baked crozets with Comté cheese, slowly cooked egg and smoked "diot" sausage

TOURTE SAVOYARDE FAÇON TARTIFLETTE AU REBLOCHON, SALADE VERTE

26.00€

Potato, bacon, onion and reblochon cheese pie served with salad

PLANCHE DU MONTAGNARD (Murçon de Pays, cromesquis de Reblochon, Sarasson, salade verte, pommes grenailles)

27.00€

Local food platter (Murçon, fried reblochon cheese, Sarasson, lettuce, baby potatoes)

Les viandes proviennent de France et d'Union Européenne - Liste des allergies sur demande

Meats come from France and European Union - List of allergens on request

MAIN COURSE *Pour continuer*

**TARTARE DE BOEUF SIMMENTAL "TIGRE QUI PLEURE (GINGEMBRE, SESAME, SAUCE SOJA), 26.00€
POEELE DE NOODLES**

Simmental beef tartare seasoned with ginger, sesame seeds, soy sauce and served with sty-fried noodles

**TARTARE DE BOEUF SIMMENTAL, STRACCIATELLA. BALSAMIQUE BLANC ET TRUFFE, 32.00€
POMMES FRITES**

Simmental beef tartare with stracciatella, white balsamic vinegar, truffle and served with french fries

NOIX DE SAINT-JACQUES JUSTES SAISIES, PEPINETTES A L'ENCRE, SAUCE CHORIZO 32.00€

Seared scallops, pépinette pasta cooked with squid ink, chorizo sauce

BAVETTE D'ALOYAU ANGUS, JUS BRUN PARFUM DE SAUGE, POMMES GRENAILLES 28.00€

Aloyau flank steak, well seasoned sauce flavoured sage, baby potatoes

LA TRUITE EN QUENELLE SAUCE HOMARDINE, SALADE VERTE 24.00€

Trout quenelle with lobster sauce, salad

TATAKI DE BOEUF SIMMENTAL, SAUCE VIERGE, POEELE DE NOODLES 27.00€

Simmental beef tataki, olive oil and vegetables dressing, sty-fried noodles

**BELLE COTE DE COCHON FARCIE AUX ECREVISSES, CRÈME DE CHORIZO, 25.00€
POMMES GRENAILLES**

Pork chop stuffed with crawfish, chorizo sauce, baby potatoes

**FILET DE CANETTE SERVI ROSE, SAUCE MYRTILLE-THYM, 28.00€
FEUILLE A FEUILLE DE POMMES DE TERRE**

Duckling fillet served medium rare, blueberry and thyme sauce, potato millefeuille

Les viandes proviennent de France et d'Union Européenne - Liste des allergies sur demande

Meats come from France and European Union - List of allergens on request

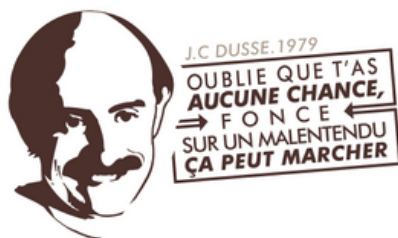
Menu GOURMAND 29.00€

GRATIN DE CROZETS AU VIEUX COMTE, OEUF PARFAIT ET DIOT FUMÉ

Baked crozets with Comté cheese, slowly cooked egg and smoked "diot" sausage

PARFAIT GLACE FACON SNICKERS, CACAHUETES CARAMELISEES

Parfait like a snickers with caramelized peanuts



Les viandes proviennent de France et d'Union Européenne - Liste des allergies sur demande

Meats come from France and European Union - List of allergens on request

Menu CHAMOIS 37.00€

LE PÂTÉ CROUTE PORC ET CANARD DU PERE POYADE

Julien's home made pork and duck pâté en croûte

OU

OR

L'OEUF PARFAIT FACON CARBONARA

Slowly cooked egg styled carbonara

LA TRUITE EN QUENELLE SAUCE HOMARDINE, SALADE VERTE

Trout quenelle with lobster sauce, salad

OU

OR

PEPINETTES EN RISOTTO, EFFILOCHÉ DE BŒUF ET VIEUX COMTE

Pépinette pasta style risotto, pulled beef and comté cheese

VERRINE FACON MUZELLE (VANILLE, CREME DE MARRON, CONFIT DE MYRTILLES, MERINGUE)

Verrine with vanilla, chestnut spread, candied blueberries and meringue

OU

OR

PARFAIT GLACE FACON SNICKERS, CACAHUETES CARAMELISEES

Parfait like a snickers with caramelized peanuts

Les viandes proviennent de France et d'Union Européenne - Liste des allergies sur demande

Meats come from France and European Union - List of allergens on request

Menu SIGNATURE 55.00€

“MILLEFEUILLE” BUTTERNUT CÈPES ET NOISETTE, CRÈME DE COMTE

Squash butternut, penny bun and hazelnut “millefeuille”, comté cheese sauce

OU

OR

PICANHA DE BOEUF FACON CARPACCIO, FOIE GRAS ET TRUFFE

Beef picanha style carpaccio, duck liver pâté and truffle

TROU GLACE SELON L’HUMEUR DU MIXOLOGUE

Drink break

FILET DE CANETTE SERVI ROSE, SAUCE MYRTILLE-THYM, FEUILLE A FEUILLE DE POMMES DE TERRE

Duckling fillet served medium rare, blueberry and thyme sauce, potato millefeuille

OU

OR

NOIX DE SAINT-JACQUES JUSTES SAISIES, PEPINETTES A L’ENCRE, SAUCE CHORIZO

Seared scallops, pépinette pasta cooked with squid ink, chorizo sauce

DESSERT AU CHOIX

Choice of dessert

DESSERTS

Douceurs

BRIOCHE FACON PAIN PERDU, POIRE POCHEE, SAUCHE CHOCOLAT ET CARMEL <i>French toast, poached pear, chocolate and caramel sauce</i>	10.00€
PARFAIT GLACE FACON SNICKERS, CACAHUETES CARMELISEES <i>Parfait like a snickers with caramelized peanuts</i>	10.00€
TRADITIONELLE TARTE TATIN SERVIE TIEDE, CREME D'ISIGNY ET VANILLE <i>Warmed tatin pie, Isigny crème fraîche, vanilla ice cream</i>	10.00€
VERRINE FACON MUZELLE (VANILLE, CREME DE MARRON, CONFIT DE MYRTILLES, MERINGUE) <i>Verrine with vanilla, chestnut spread, candied blueberries and meringue</i>	10.00€
EMOTION CREME BRULEE (VANILLE ET PAILLETE FEUILLETINE) <i>Home made vanilla crème brûlée and sweet cracker</i>	9.00€
MOELLEUX AU CHOCOLAT CUIT A LA MINUTE, GLACE CARMEL BEURRE SALE <i>Chocolate fondant cooked to order, caramel ice cream</i>	11.00€
CAFE/THE GOURMAND <i>Coffee/tea with desserts selection</i>	12.00€
COUPE DE FRUITS FRAIS ET SORBET POIRE <i>Fresh fruit salad served with peau sorbet</i>	9.00€
SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS (Vanille, fraise, chocolat, citron, poire, yaourt, caramel au beurre salé, framboise, chartreuse verte) <i>Ice cream and sorbet selection (vanilla, strawberry, chocolate, lemon, pear, yoghurt, salted butter caramel, raspberry, green chartreuse liqueur)</i>	4.00€ / 8.00€ / 10.00€
COUPE COLONEL <i>Lemon sorbet and vodka Zubowska</i>	12.00€
COUPE CHARTREUSE <i>Chartreuse Liqueur ice cream and green chartreuse liqueur</i>	12.00€
COUPE WILLIAMINE <i>Pear sorbet and eau de vie</i>	12.00€

Les viandes proviennent de France et d'Union Européenne - Liste des allergies sur demande
Meats come from France and European Union - List of allergens on request

Allergènes

Allergens

	Gluten	Crustacés / Crustaceans	Oeufs/Eggs	Poisson / Fish	Soja / Soy	Produits laitiers	Dairy products	Céleri / Celery	Moutarde / Mustard	Sésame	Sesame seeds	Fruits à coque / Nuts	Lupin	Mollusques / Mollusc	Arachides / Peanut
LE PÂTE CROÛTE PORC ET CANARD <i>Julien's home made pâté en croûte</i>	X		X		X										
L'OEUF PARFAIT FACON CARBONARA <i>Slowly cooked egg styled carbonara</i>	X		X		X										
SOUPE DE CELERI ET CHOU FLEUR <i>Cauliflower and celery soup</i>	X				X										
MILLEFEUILLE BUTTERNUT CEPES ET NOISETTES <i>Squash butternut, penny bun and hazelnut "millefeuille"</i>	X		X		X					X					
PICANHA DE BOEUF FACON ROSSINI <i>Beef picanha style rossini</i>	X														
TAGLIATELLES AU PESTO, COPEAUX DE PARMESAN <i>Tagliatelle with pesto, parmesan cheese</i>	X		X		X									X	
PEPINETTES EN RISOTTO <i>Pépinette pasta style risotto</i>	X				X	X				X					
BURGER DU CHAMOIS AU BOEUF <i>Beef burger with raclette cheese</i>	X		X		X				X						
BURGER VEGETARIEN <i>Vegetarian burger</i>	X		X		X				X					X	
BURGER ITALIEN AU BOEUF <i>Italian burger with beef</i>	X		X		X				X	X				X	
GRATIN DE CROZETS AU VIEUX COMTE <i>Baked crozets with Comté cheese</i>	X		X		X										
TOURTE SAVOYARDE FAÇON TARTIFLETTE <i>Potato, bacon, onion and reblochon cheese pie</i>	X				X										
PLANCHE DU MONTAGNARD <i>Local food platter</i>	X		X		X		X								
TARTARE DE BOEUF SIMMENTAL "TIGRE QUI PLEURE" <i>Simmental beef with ginger, sesame seeds, soy sauce</i>	X			X					X				X		
TARTARE DE BOEUF SIMMENTAL STRACCIATELLA <i>Simmental beef tartare with stracciatella</i>					X										
NOIX DE SAINT-JACQUES ET PEPINETTES A L'ENCRE <i>Seared scallops and pépinette pasta</i>	X				X	X							X		
BAVETTE D'ALOYAU ANGUS <i>Aloyau flank steak</i>	X			X											
LA TRUITE EN QUENELLE SAUCE HOMARDINE <i>Trout quenelle with lobster sauce</i>	X	X	X	X											
TATAKI DE BOEUF SIMMENTAL <i>Simmental beef tataki</i>	X			X					X	X				X	
BELLE COTE DE COCHON FARCIE AUX ECREVISSES <i>Pork chop stuffed with crawfish</i>		X	X												
FILET DE CANETTE SERVI ROSE <i>Duckling fillet served medium rare</i>	X				X										
BRIOCHE FACON PAIN PERDU, POIRE POCHEE <i>French toast, poached pear</i>	X		X		X										
PARFAIT GLACE FACON SNICKERS <i>Parfait like a snickers</i>	X		X		X									X	
TRADITIONELLE TARTE TATIN <i>Warmed tatin pie</i>	X				X										
VERRINE FACON MUZELLE <i>Verrine with vanilla, chestnut spread...</i>			X		X										
MOELLEUX AU CHOCOLAT <i>Chocolate fondant</i>	X		X		X									X	
CAFE/THE GOURMAND <i>Coffee/tea with desserts selection</i>	X		X		X										
EMOTION CREME BRULEE <i>Home made vanilla crème brûlée</i>	X		X		X					X					

Envie d'un digestif ?

Laissez-vous tenter par une Chartreuse

Chartreuse 4cl

Génépi des pères Chartreux	9.00€
Chartreuse Verte/Jaune	10.00€
Chartreuse MOF	13.00€
Chartreuse 1605	15.00€
Liqueur du 9ème centenaire	18.00€
Chartreuse VEP Verte/Jaune	20.00€
Chartreuse Reine des liqueurs	25.00€



Chartreuse - L'exception

UNE Chartreuse 2cl	<i>Une cuvée rarissime 120 exemplaires produits par an</i>	80.00€
Verte 2020 ou Jaune 2021		

JACOULOT (4cl)

Liqueur de poire	8.00€
Liqueur abricot	8.00€
Liqueur citron	8.00€
Liqueur menthe poivrée	8.00€

**POUR PLUS DE SELECTION, N'HESITEZ PAS A VOUS ADRESSER A NOS
MIXOLOGUES**