

TO SHARE...  
*A partager...*

**ASSIETTE DE JAMBON BODEGA "GRAN RESERVA" DUROC DE MON AMI JANNICK** 21.00€

*Cured ham 'Gran Reserva' Duroc platter*

**LES 12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE** 18.00€

*12 snails*

**LES 6 CROQUETAS RACLETTE A L'AIL DES OURS** 11.00€

*Fried raclette cheese with wild garlic*

**LE GRAVLAX DE TRUITE AUX DEUX CITRONS** 13.00€

*Trout gravlax with lemon and lime*

# STARTERS

## *Pour débuter...*

**PATE EN CROUTE DU PERE POYADE AU POULET FERMIER ET CITRON,  
CONDIMENTS DE SAISON** 18.00€

*Home made free range chicken and lemon pâté en croûte, condiments*

**CARPACCIO DE TOMATE ET PECHE, STRACCIATELLA CREMEUSE**  14.00€

*Tomato and peach carpaccio, creamy stracciatella*

**SALADE D'ETE, MURSON DU PLATEAU MATHEYSIN, CROMESQUIS REBLOCHON ET SARASSON**

*Mixed salad with murson sausage, fried reblochon cheese and sarasson cheese*

**MOYENNE / MEDIUM : 12.00€**

**GRANDE / LARGE : 19.00€**

**L'OS A MOELLE ET SON TARTARE DE BOEUF A L'ITALIENNE** 16.00€

*Marrow bone and italian flavoured beef tartare*

**SOUPE FROIDE DE COURGETTE, GRAVLAX DE TRUITE ET BLINIS** 12.00€

*Cold zucchini soup, trout gravlax and blini*

**PETIT VITELLO TONNATO DE PICANHA A NOTRE FACON** 15.00€

*(carpaccio de picanha de veau cuit tout doux, mayo au thon, ail noir, jaune d'oeuf confit, oignon rouge, câpres)*

*Our small vitello tonnato*

*(slowly cooked veal picanha carpaccio, mayo with tuna, black garlic, candied egg yolk, red onion and caper)*

**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 accompagnés de pommes frites**

*Our burgers are served with french fries*

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>BURGER MONTAGNARD AU BOEUF, RACLETTE, BACON, OIGNONS FRITS</b><br><i>Burger with beef, raclette, bacon, fried onions</i> | <b>22.00€</b> |
| <b>BURGER VEGETARIEN AUX LEGUMES ET RACLETTE</b><br><i>Vegetarian burger and raclette cheese</i>                            | <b>20.00€</b> |
| <b>BURGER ITALIEN AU BOEUF, STRACCIATELLA, PISTOU</b><br><i>Burger with beef, stracciatella, pesto</i>                      | <b>22.00€</b> |



## LOCAL FOOD AND PASTA

# Pour se balader...

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>GRATIN DE GROZETS AU COMTE, OEUF 64°C ET DIOT DE SAVOIE</b><br><i>Crozets au gratin with Comté cheese, slowly cooked egg and diot sausage</i> | <b>22.00€</b> |
| <b>TAGLIATELLES AU PISTOU BASILIC, PARMESAN</b><br><i>Tagliatelle, pesto and parmesan</i>  | <b>15.00€</b> |
| <b>TAGLIATELLES AU POULPE, BASILIC ET LEGUMES</b><br><i>Tagliatelle with octopus, basil and vegetables</i>                                       | <b>26.00€</b> |



**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*

# TARTARE *Les tartares*

**Les tartares de boeuf Simmental au couteau sont accompagnés de pommes frites**

*Our Simmental beef tartare are served with french fries*

**TARTARE DE LA BOTTE (PESTO, ANTIPASTI, PECORINO, STRACCIATELLA)**

**24.00€**

*Italian beef tartare (pesto, antipasti, pecorino and stracciatella)*

**TARTARE "TIGRE QUI PLEURE" (GINGEMBRE, SESAME, SAUCE SOJA)**

**24.00€**

*Thai beef tartare (ginger, sesame seeds, soy sauce)*

## *Menu* ENFANT **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 crozets au gratin with raclette cheese*

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

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

**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...*

**TATAKI DE BOEUF, SAUCE VIERGE, POMMES FRITES OU POEELEE DE NOODLES** 26.00€

*Beef tataki, olive oil and vegetables dressing, served with french fries or styr fried noodles*

**TATAKI DE THON, SAUCE VIERGE, POMMES FRITES OU POEELEE DE NOODLES** 29.00€

*Tuna tataki, olive oil and vegetables dressing, served with french fries or styr fried noodles*

**BAVETTE D'ALOYAU "ANGUS", JUS A LA SAUGE, POMMES DE TERRE SAUTEES** 28.00€

*Aloyau flank steak "angus", sage sauce, styr fried potatoes*

**VITELLO TONNATO DE PICANHA A NOTRE FACON, POMMES FRITES** 25.00€

*(carpaccio de picanha de veau cuit tout doux, mayo au thon, ail noir, jaune d'oeuf confit, oignon rouge, câpres)*

*Vitello Tonnato made with Picanha and served with french fries*

*(carpaccio of slowly cooked veal picanha, mayo with tuna, black garlic, candied egg yolk, red onion and caper)*

**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*

**CEVICHE DE THON "RETOUR D'ASIE", NOUILLES CHINOISES** 29.00€

*(Kikkoman®, gingembre, citronnelle, mangue, grenade)*

*Tuna ceviche with asian flavours, chinese noodles*

*(Kikkoman®, ginger, lemongrass, mango and pomegranate)*

**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 FUME**

*Crozets au gratin with Comté cheese, slowly cooked egg and diot sausage*

## **SOUPE DE FRAISE, GLACE YOGHOURT**

*Strawberry soup, yoghurt ice cream*

# Menu CHAMOIS 37.00€

## **PATE EN CROUTE DU PERE POYADE AU POULET FERMIER ET CITRON, CONDIMENTS DE SAISON**

*Home made free range chicken and lemon pâté en croûte, condiments*

**OU**

*OR*

## **SOUPE FROIDE DE COURGETTE, GRAVLAX DE TRUITE ET BLINIS**

*Cold zucchini soup, trout gravlax and blini*

## **TATAKI DE BOEUF, SAUCE VIERGE, POEELE DE NOODLES**

*Beef tataki, olive oil and vegetables dressing, served with stir fried noodles*

**OU**

*OR*

## **TAGLIATELLES AU POULPE, BASILIC ET LEGUMES**

*Tagliatelle with octopus, basil and vegetables*

## **SOUPE DE FRAISE, GLACE YOGHOURT**

*Strawberry soup, yoghurt ice cream*

**OU**

*OR*

## **PARFAIT GLACE FACON SNICKERS, CACAHUETES CARMELISEES**

*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€

## **CARPACCIO DE TOMATE ET PECHE, STRACCIATELLA CREMEUSE**

*Tomato and peach carpaccio, creamy stracciatella*

**OU**

*OR*

## **L'OS A MOELLE ET SON TARTARE DE BOEUF A L'ITALIENNE**

*Marrow bone and italian flavoured beef tartare*

## **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*

## **CEVICHE DE THON "RETOUR D'ASIE", NOUILLES CHINOISES**

**(Kikkoman®), gingembre, citronnelle, mangue, grenade)**

*Tuna ceviche flavoured Asia, chinese noodles*

*(Kikkoman®), ginger, lemongrass, mango and pomegranate)*

## **DESSERT AU CHOIX**

*Choice of dessert*

**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*

# DESSERTS

## *Pour terminer...*

<b>PARFAIT GLACE FACON SNICKERS, CACAHUETES CAMELISEES</b>	<b>10.00€</b>
<i>Parfait like a snickers with caramelized peanuts</i>	
<b>LES PROFITEROLES EN TROIS FACONS</b>	<b>11.00€</b>
<i>3 type of profiterole</i>	
<b>BRIOCHE FACON PAIN PERDU AUX POMMES, SAUCE CAMEL, GLACE VANILLE</b>	<b>10.00€</b>
<i>French toast with apple, caramel sauce and vanilla ice cream</i>	
<b>SOUPE DE FRAISES, GLACE YOGHOURT</b>	<b>8.00€</b>
<i>Strawberry soup, yoghurt ice cream</i>	
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT CUIT MINUTE, GLACE CAMEL BEURRE SALE</b>	<b>11.00€</b>
<i>Chocolate fondant cooked to order, salted butter caramel ice cream</i>	
<b>CAFE/THE GOURMAND</b>	<b>12.00€</b>
<i>Coffee/tea with dessert selection</i>	
<b>SELECTION DE GLACES ET SORBETS</b>	<b>4.00€ / 8.00€ / 10.00€</b>
<b>(Vanille, fraise, chocolat, citron, poire, yaourt, caramel au beurre salé, framboise, chartreuse verte)</b>	
<i>Ice cream and sorbet selection (vanilla, strawberry, chocolate, lemon, pear, yoghurt, salted butter caramel, raspberry, green chartreuse liqueur)</i>	
<b>COUPE CHARTREUSE</b>	<b>14.00€</b>
<i>Chartreuse Liqueur ice cream and green Chartreuse Liqueur</i>	
<b>COUPE COLONEL</b>	<b>14.00€</b>
<i>Lemon sorbet and vodka Zubowska</i>	
<b>COUPE WILLIAMINE</b>	<b>14.00€</b>
<i>Pear sorbet and eau de vie</i>	

**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
<b>PATE EN CROUTE DU PERE POYADE</b> <i>Home made pâté en croûte</i>	X	X		X									
<b>CARPACCIO TOMATE ET PECHE</b> <i>Tomato and peach carpaccio</i>				X									
<b>SALADE D'ETE MURSON, REBLOCHON</b> <i>Murson sausage and reblochon mixed salad</i>	X	X		X		X							
<b>OS A MOELLE ET SON TARTARE</b> <i>Marrow bone and beef tartare</i>	X			X									
<b>SOUPE FROIDE DE COURGETTE</b> <i>Cold zucchini soup</i>	X		X	X									
<b>TARTARE DE LA BOTTE</b> <i>Italian beef tartare</i>				X									
<b>TARTARE "TIGRE QUI PLEURE"</b> <i>Thai beef tartare</i>		X	X				X			X			
<b>BURGER MONTAGNARD AU BOEUF</b> <i>Burger with beef, raclette, bacon</i>	X	X		X		X	X						
<b>BURGER VEGETARIEN AUX LEGUMES</b> <i>Vegetarian burger</i>	X	X		X		X	X						
<b>BURGER ITALIEN AU BOEUF</b> <i>Burger with beef, stracciatella, pesto</i>	X	X		X		X	X						X
<b>GRATIN DE CROZETS AU COMTE</b> <i>Crozets au gratin with Comté cheese</i>	X	X		X									
<b>TAGLIATELLE AU PISTOU BASILIC</b> <i>Tagliatelle, pesto and parmesan</i>	X	X		X									X
<b>TAGLIATELLE AU POULPE</b> <i>Tagliatelle with octopus</i>	X	X		X						X	X		
<b>TATAKI DE BOEUF SIMMENTAL</b> <i>Simmental beef tataki</i>	X						X					X	
<b>TATAKI DE THON</b> <i>Tuna tataki</i>	X		X				X					X	
<b>BAVETTE ALOYAU ANGUS</b> <i>Aloyau flank steak "Angus"</i>				X	X								
<b>VITELLO TONNATO DE PICANHA</b> <i>Vitello Tonnato made with picanha</i>	X	X		X		X				X			
<b>FILET DE CANETTE</b> <i>Duckling fillet, blueberry and thyme sauce</i>				X									
<b>CEVICHE DE THON "RETOUR D'ASIE"</b> <i>Tuna ceviche</i>	X		X	X			X			X			
<b>PARFAIT GLACE FACON SNICKERS</b> <i>Parfait like a snickers</i>	X	X		X									X
<b>LES PROFITEROLES EN 3 FACONS</b> <i>3 type of profiterole</i>	X	X		X				X					
<b>BRIOCHE FACON PAIN PERDU</b> <i>French toast with apple</i>	X	X		X									
<b>SOUPE DE FRAISES</b> <i>Strawberry soup</i>		X		X				X					
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> <i>Chocolate fondant cooked to order</i>	X	X		X				X					
<b>CAFE/THE GOURMAND</b> <i>Coffee/tea desserts selection</i>	X	X		X				X					X