



STARTERS

Les Entrées

GROSSE SALADE CAESAR... aiguillettes de poulet, parmesan, sauce yaourt <i>Big Caesar Salad... chicken breast, parmesan cheese, yoghurt sauce</i>	17.00€
ARANCINI A L'ENCRE DE SEICHE, COULIS AUX TOMATES <i>Squid ink arancini, tomato sauce</i>	13.00€
BURATINA ITALIENNE ET SON EVENTAIL DE TOMATES COLOREES, PARFUM DE BASILIC ET SPECK ITALIEN <i>Italian mozzarella with tomatoes, basil and cured ham</i>	16.00€
SOUPE D'ORTIES DES ALENTOURS, OEUF PARFAIT ET SON TOAST <i>Nettle soup, slowly cooked egg, slice of toast</i>	12.00€
CONFIT DE TRUITE DU VERCORS AUX AGRUMES <i>Trout confit with citrus fruit</i>	14.00€

TARTARE *Les tartares*

Tous nos tartares sont accompagnés de pommes grenailles

All our tartares are served with baby potatoes

TARTARE DE THON A L'HUILE DE VANILLE, CAVIAR STURIA

28.00€

Tuna tartare with vanilla oil and Sturia caviar

TARTARE DE BOEUF TRADITIONNEL AU COUTEAU

21.00€

Traditional beef tartare

TARTARE DE BOEUF A L'ITALIENNE AU COUTEAU (PARMESAN, TOMATES, BASILIC)

21.00€

Italian beef tartare (parmesan, tomatoes and basil)

**TARTARE DE BOEUF ROYAL ET CAVIAR STURIA
(CREME FRAICHE D'ISIGNY, CONDIMENTS ET CAVIAR)**

29.00€

Beef tartare, crème fraîche, condiment, Sturia caviar

BURGERS

Les burgers

BURGER DU CHAMOIS A LA RACLETTE, POMMES FRITES

Burger with raclette cheese served with french fries

19.50€

BURGER VEGETARIEN DU CHEF AUX LEGUMES, POMMES FRITES

Vegetarian burger with vegetables served with french fries

16.50€

BURGER ITALIEN AU POULET, TOMATE ET TOMME, POMMES FRITES

Italian burger with chicken, basil and tomme cheese served with french fries

19.50€

MAIN COURSE

Les plats

LINGUINE PESTO ET PARMESAN <i>Linguine, pesto and Parmesan cheese</i>	15.00€
RISOTTO DE CROZETS GRATINE AU COMTE, OEUF 64°C ET DIOT DE SAVOIE <i>Baked crozets risotto with Comté, poached egg and diot sausage</i>	20.00€
RISOTTO DE TOMATES, BASILIC ET POULPE <i>Tomato, basil and octopus risotto</i>	29.00€
BOITE CHAUDE DU JURA, CHARCUTERIE ET POMMES GRENAILLES <i>Roasted cheese served with cold meats and potatoes</i>	26.00€
FAUX-FILET DE BOEUF SIMMENTAL, BEURRE D'HERBES, POMMES GRENAILLES <i>Simmental sirloin steak with herbs and butter sauce, potatoes</i>	29.00€
MEDAILLON DE COCHON A LA MONTAGNARDE, POLENTA CREMEUSE <i>Pork medallion grilled with comté, creamy polenta</i>	19.50€

Athletic menu
Menu sportif 26.00€

RISOTTO DE CROZETS GRATINE AU COMTE, OEUF 64°C ET DIOT DE SAVOIE

Baked crozets risotto with Comté, poached egg and diot sausage

RIZ AU LAIT DE COCO, SOUPE DE FRAMBOISES ET SORBET MANGUE

Rice pudding with coconut milk, raspberry soup, mango sorbet

ENFANT
Menu 14.00€

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

Menu CHAMOIS **32.00€**

CONFIT DE TRUITE DU VERCORS AUX AGRUMES

Trout confit with citrus fruit

OU OR

ARANCINI A L'ENCRE DE SEICHE, COULIS AUX TOMATES

Squid ink arancini, tomato sauce

TATAKI DE BOEUF JUSTE SAISI, SAUCE VIERGE ET POMMES GRENAILLES

Beef tataki, olive oil dressing, baby potatoes

OU OR

MEDAILLON DE COCHON A LA MONTAGNARDE, POLENTA CREMEUSE ET LEGUMES D'ETE

Pork medallion, creamy polenta and vegetables

BARRE GLACEE FACON SNICKERS VANILLE, CHOCOLAT ET CACAHUETES

Ice cream bar with vanilla, chocolate and peanuts

OU OR

TROMPE L'OEIL CITRON-FRAISE ET SA GLACE YOGHURT

Trompe l'oeil lemon and strawberry, yoghurt ice cream

DESSERTS

Douceurs

PAVLOVA PECHE ABRICOT, SORBET CITRON, PARFUM DE VERVEINE <i>Peach and apricot pavlova, lemon sorbet</i>	10.00€
TROMPE L'OEIL CITRON-FRAISE, GLACE YOGHURT <i>Trompe l'oeil lemon and raspberry, yoghurt ice cream</i>	9.00€
BARRE GLACEE FACON SNICKERS VANILLE, CHOCOLAT, CACAHUETES, CARMEL <i>Ice cream bar with vanilla, chocolate, peanuts and caramel</i>	9.50€
MOELLEUX CHOCOLAT NOIR COEUR COULANT DULCEY, GLACE CARMEL <i>Dark chocolate fondant with melted dulcey chocolate, caramel ice cream</i>	10.00€
CAFE/THE GOURMAND <i>Coffee/tea with desserts selection</i>	11.00€
RIZ AU LAIT DE COCO, SOUPE DE FRAMBOISES ET SORBET MANGUE <i>Rice pudding with coconut milk, raspberry soup, mango sorbet</i>	8.50€
COUPE GLACEE BRUXELLOISE (glace vanille, glace spéculoos, chantilly, coulis caramel, cookie speculoos) <i>Vanilla ice cream, speculoos ice cream, whipped cream, caramel coulis, speculoos cookie</i>	9.00€
COUPE COLONEL <i>Lemon sorbet and vodka Zubowska</i>	11.00€
COUPE CHARTREUSE <i>Chartreuse Liqueur ice cream and green chartreuse liqueur</i>	11.00€
COUPE WILLIAMINE <i>Pear sorbet and eau de vie</i>	11.00€

LIQUEUR
Digestif

GENEPI DES PERES CHARTREUX	8.00€
CHARTREUSE JAUNE/VERTE	9.00€
CHARTREUSE VEP JAUNE/CHARTREUSE VEP VERTE	20.00€
CHARTREUSE MOF	13.00€
POIRE	8.00€
PRUNE	8.00€
MIRABELLE	8.00€
IRISH COFFEE	10.00€
POIROTS COFFEE	10.00€
GROG DU MONTAGNARD	10.00€
EXPRESSO MARTINI	11.00€