



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

**LES BELLES MOULES GRATINEES AUX AGRUMES PAR 6 (10€) PAR 12 (19€)**

*Musles with citrus au gratin per 6 (10€) per 12 (19€)*

**COUSSIN DU PERE POYADE AUX 5 VIANDES A PARTAGER**

**19.00€**

*Julien's home made pâté en croûte to share*

**SUCETTE DE COCHON PAR 6**

**12.00€**

*Slowly cooked pork meat and fried x 6*

**ARANCINI AU PARMESAN ET KETCHUP MAISON - 6 PIECES**

**13.00€**

*Arancini with parmesan cheese, home made ketchup - per 6*

**LES 12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE**

**16.00€**

*12 snails*

**PLANCHE DE JAMBON BODEGA " GRAN RESERVA" DUROC**

**19.00€**

*Cured ham "Gran Reserva" Duroc platter*

**PLANCHE DE CHARCUTERIE ESPAGNOLE DE MON AMI JANNICK**

**25.00€**

*Cold meat platter from Spain*

STARTERS  
*Les Entrées*

<b>VELOUTE DE TOPINAMBOUR ET DE PANAIS, TARTE GRATINE AU COMTE</b> <i>Sunchoke and parsnip soup, pie with grilled comté</i>	<b>12.00€</b>
<b>LE BEAU POIREAU CUIT TOUT DOUX, CROMESQUIS DE MURCON ET ABONDANCE</b> <i>Slowly cooked leek, fried murçon and abondance cheese</i>	<b>13.00€</b>
<b>COUSSIN DU PERE POYADE AUX 5 VIANDES A PARTAGER</b> <i>Julien's home made pâté en croûte to share</i>	<b>19.00€</b>
<b>TRADITIONNELLE SALADE CAESAR ... aiguillettes de poulet, parmesan, sauce yaourt</b> <i>Caesar Salad... chicken breast, parmesan cheese, yoghurt sauce</i>	<b>15.00€</b>
<b>TRUITE DU VERCORS FUMEE PAR NOS SOINS, GELEE AUX AGRUMES</b> <i>Smoked trout, citrus fruit jelly</i>	<b>15.00€</b>
<b>L'OEUF PARFAIT FACON TARTIFLETTE</b> <i>Slowly cooked egg with bacon and cheese</i>	<b>12.00€</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*

PASTA

# Les pâtes

**LINGUINE AU PESTO, COPEAUX DE PARMESAN**

*Linguine with pesto, parmesan cheese*

**14.00€**

**GNOCCHIS MAISON, SAUCE FORESTIERE ET COPEAUX DE CERF FUME**

*Home made gnocchi, mushroom sauce, smoked stag*

**19.00€**

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*

**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

**BURGER DU CHAMOIS A LA RACLETTE, POMMES FRITES** 20.00€  
*Burger with raclette cheese served with french fries*

**BURGER VEGETARIEN AUX LEGUMES, POMMES FRITES** 19.00€  
*Vegetarian burger served with french fries*

**BURGER ITALIEN AU POULET, BASILIC ET MOZZARELLA, POMMES FRITES** 20.00€  
*Chicken burger, basil and mozzarella served with french fries*

# LOCAL FOOD

## Spécialités régionales

**GRATIN DE CROZETS AU COMTE, OEUF 64°C ET DIOT DE SAVOIE** 21.50€  
*Baked crozets risotto with Comté, poached egg and diot sausage*

**BOITE CHAUDE DU JURA, CHARCUTERIE ET POMMES GRENAILLES** 27.50€  
*Roasted cheese served with cold meats and 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

# Les plats

**FAUX-FILET DE BOEUF SIMMENTAL JUSTE SAISI, JUS CORSE, POMMES GRENAILLES** 29.00€  
*Simmental steak, well seasoned sauce, baby potatoes*

**NOIX DE SAINT-JACQUES ET PIED DE COCHON, POMME PUREE, COULIS CRUSTACES** 29.00€  
*Scallop and trotter, mashed potato, crustacean sauce*

**POITRINE DE COCHON ROULEE AU GINGEMBRE, POMME PUREE** 21.00€  
*Pork belly and ginger ballotine, mashed potatoes*

**PICANHA DE VEAU ROTIE TOUT DOUX SERVIE ROSEE, POMME PUREE ET LEGUMES D'HIVER** 25.00€  
*Slowly cooked veal picanha served medium rare, mashed potatoes and vegetables*

**PAIN D'EGLEFIN POELE, JUS DE CRUSTACES ET ARANCINI A L'ENCRE DE SEICHE** 23.00€  
*Haddock terrine, crustacean sauce, squid ink arancini*

Athletic menu  
**Menu sportif**

28.00€

**GRATIN DE CROZETS AU COMTE, OEUF 64°C ET DIOT DE SAVOIE**

*Baked crozets risotto with Comté, poached egg and diot sausage*

**LA POMME FACON TROMPE L'OEIL**

*Apple trompe l'oeil*

**Menu CHAMOIS** 33.00€

**L'OEUF PARFAIT FACON TARTIFLETTE**

*Slowly cooked egg with bacon and cheese*

**OU**

*OR*

**TRUITE DU VERCORS FUMEE PAR NOS SOINS, GELEE AUX AGRUMES**

*Smoked trout, citrus fruit jelly*

**POITRINE DE COCHON ROULEE AU GINGEMBRE, POMME PUREE**

*Pork belly and ginger ballotine, mashed potatoes*

**OU**

*OR*

**PAIN D'EGLEFIN POELE, JUS DE CRUSTACES ET ARANCINI A L'ENCRE DE SEICHE**

*Haddock terrine, crustacean sauce, squid ink arancini*

**L'ECLAIR VANILLE - FRAMBOISE**

*Vanilla and raspberry éclair*

**OU**

*OR*

**DOUCEUR CARMEL ET NOISETTE**

*Caramel and hazelnut 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*

# Menu SIGNATURE 55.00€

## AMUSETTE DU MOMENT

*Appetizer of the day*

## PAIN D'EGLEFIN POELE, JUS DE CRUSTACES ET ARANCINI A L'ENCRE DE SEICHE

*Haddock terrine, crustacean sauce, squid ink arancini*

## COCKTAIL DU MOMENT

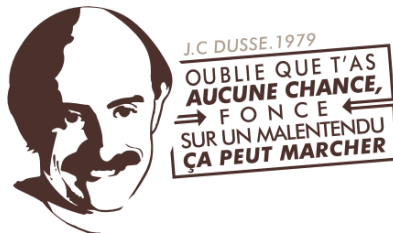
*Cocktail of the day*

## PICANHA DE VEAU ROTIE TOUT DOUX SERVIE ROSEE, POMME PUREE ET LEGUMES D'HIVER

*Slowly cooked veal picanha served medium rare, mashed potatoes and vegetables*

## 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

## *Douceurs*

<b>L'ECLAIR VANILLE - FRAMBOISE</b> <i>Vanilla and raspberry éclair</i>	11.00€
<b>DOUCEUR CARAMEL ET NOISETTE</b> <i>Caramel and hazelnut dessert</i>	9.00€
<b>VERRINE MERINGUE, MARRON, MYRTILLE</b> <i>Meringue, chestnut and blueberry verrine</i>	10.00€
<b>LA POMME FACON TROMPE L'OEIL</b> <i>Apple trompe l'oeil</i>	11.00€
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT CUIT A LA MINUTE, GLACE CARAMEL BEURRE SALE</b> <i>Chocolate fondant cooked to order, caramel ice cream</i>	11.00€
<b>CAFE/THE GOURMAND</b> <i>Coffee/tea with desserts selection</i>	10.50€
<b>COUPE DE FRUITS FRAIS SORBET MANDARINE</b> <i>Fresh fruit salad, mandarin sorbet</i>	9.00€
<b>COUPE COLONEL</b> <i>Lemon sorbet and vodka Zubowska</i>	11.00€
<b>COUPE CHARTREUSE</b> <i>Chartreuse Liqueur ice cream and green chartreuse liqueur</i>	11.00€
<b>COUPE WILLIAMINE</b> <i>Pear sorbet and eau de vie</i>	11.00€
<b>SELECTION DE GLACES ET SORBETS</b> <i>Ice cream and sorbet selection</i>	4.00€ / 8.00€ / 10.00€

**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*



