

TO SHARE...
A partager...

SUCETTE DE COCHON PAR 6, MAYONNAISE A L'AIL DES OURS <i>Slowly cooked pork meat fried in breadcrumbs, wild garlic mayo (6 pieces)</i>	12.00€
ARANCINI SAFRANES ET ENCRE DE SEICHE PAR 6 <i>Saffron-flavoured arancini, squid ink arancini (6 pieces)</i>	16.00€
SARDINES EN BOITE, TOAST <i>Sardine in oil, slice of toast</i>	6.00€
PLANCHE DE CHARCUTERIE ESPAGNOLE DE MON AMI JANNICK (JAMBON IBERIQUE, CHORIZO, JAMBON BODEGA " GRAN RESERVA" DUROC) <i>Chorizo, cured ham, "Gran reserva" Duroc cured ham platter</i>	26.00€
ANTIPASTI DE LEGUMES (LE BOGAL) <i>Vegetable antipasti</i>	6.00€
LES 12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE <i>12 snails</i>	16.00€

STARTERS
Pour débuter...

GALANTINE DE VOLAILLE, ECREVISSES ET CONDIMENTS 18.00€

Poultry ballotine, crawfish and condiments

SOUPE D'ORTIES DES ALENTOURS, EMULSION DE POMMES DE TERRE, OEUF PARFAIT 14.00€

Nettle soup, potato emulsion, slowly cooked egg

**CLAFOUTIS TIEDE TOMATE-BASILIC, STRACCIATELLA DI BUFALA,
FILET DE CANARD SECHE PAR NOS SOINS** 15.00€

Tomato and basil 'clafouti', mozzarella, homemade smoked duck filet

TRUITE DE CHEZ MURGAT FACON GRAVLAX, PAPRIKA FUME 16.00€

Trout gravlax, smoked paprika

**SALADE DES POUILLES, BRUSCHETTA STRACCIATELLA DI BUFALA,
COPEAUX DE SPECK** 19.00€

Mixed salad, creamy mozzarella, cured ham shavings

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

BOEUF SIMENTHAL CLASSIQUE, FRITES

21.00€

Traditional beef tartare, served with french fries

BOEUF SIMENTHAL "TIGRE QUI PLEURE" GINGEMBRE, SESAME, SAUCE SOJA, FRITES

23.00€

Thai beef tartare (ginger, sesame seeds, soy sauce) served with french fries

BURGERS

Les burgers

BURGER DU CHAMOIS AU BOEUF, RACLETTE, BACON, OIGNONS FRITS, POMMES FRITES

21.00€

Burger with beef, raclette, bacon, fried onions and served with french fries

BURGER VEGETARIEN AUX LEGUMES ET PARMESAN, POMMES FRITES

19.00€

Burger with vegetables and parmesan, served with french fries

BURGER ITALIEN AU BOEUF, MOZZARELLA, PISTOU ET TOMATES, POMMES FRITES

21.00€

Burger with beef, mozzarella, pesto and tomatoes, served with french fries

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

LOCAL FOOD AND PASTA
Pour se balader...

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

Baked crozets with Comté, slowly cooked egg and diot sausage

21.50€

BOITE CHAUDE DU JURA, CHARCUTERIE ET POMMES GRENAILLES

Roasted cheese served with cold meats and potatoes

27.50€

LINGUINE AU PISTOU BASILIC, PARMESAN

Linguine, pesto and parmesan

14.00€

Menu **ENFANT** **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

MAIN COURSE
Pour continuer...

TATAKI DE BOEUF SIMMENTAL JUSTE GRILLE, VIERGE DE LEGUMES, FRITES 25.00€
Simmental beef tataki, olive oil and vegetables dressing, french fries

TRUITE DU VERCORS, RISOTTO D'EPEAUTRE, BEURRE BLANC AUX HERBES FRAICHES 19.00€
Trout, spelt risotto, beurre blanc with fresh herbs

COTE DE VEAU SERVIE ROSE, MOUTARDE ET ESTRAGON, POMMES GRENAILLES 36.00€
Veal chop served medium rare, purple mustard, baby potatoes

"NOUGAT" DE POULET FERMIER AUX MORILLES, POMME PUREE 24.00€
Chicken and morel loaf, mashed potatoes

Athletic menu
Menu sportif

29.00€

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

Baked crozets risotto with Comté, poached egg and diot sausage

COUPE DE FRUITS FRAIS ET SORBET

Fresh fruit salad, sorbet

Menu CHAMOIS 34.00€

GALANTINE DE VOLAILLE, ECREVISSES ET CONDIMENTS

Poultry ballotine, crawfish and condiments

OU

OR

CLAFOUTIS TIEDE TOMATE-BASILIC, STRACCIATELLA DI BUFALA,

FILET DE CANARD SECHE PAR NOS SOINS

Tomato and basil 'clafouti', mozzarella, homemade smoked duck filet

NOUGAT DE POULET FERMIER AUX MORILLES, POMME PUREE

Chicken and morel loaf, mashed potatoes

OU

OR

TRUITE DU VERCORS, RISOTTO D'EPEAUTRE, BEURRE BLANC AUX HERBES FRAICHES

Trout, spelt risotto, beurre blanc with fresh herbs

POMME RHUBARBE EN VERRINE, DIPLOMATE VANILLE, GLACE SPECULOOS

Apple and rhubarb verrine, vanilla cream, speculoos ice cream

OU

OR

PAVLOVA PECHE/VERVEINE, GLACE YOGHOURT

Peach and verbena pavlova, yoghurt ice cream

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...*

CAFE/THE GOURMAND	12.00€
<i>Coffee/tea with dessert selection</i>	
SELECTION DE GLACES ET SORBETS	4.00€ / 8.00€ / 10.00€
(Vanille, fraise, chocolat, citron, poire, yaourt, caramel au beurre salé, speculoos, meringue, chartreuse verte)	
<i>Ice cream and sorbet selection (vanilla, strawberry, chocolate, lemon, pear, salted butter caramel, speculoos, meringue, green chartreuse liqueur)</i>	
MOELLEUX AU CHOCOLAT CUIT MINUTE, GLACE CAMEL BEURRE SALE	11.00€
<i>Chocolate fondant cooked to order, salted caramel ice cream</i>	
POMME RHUBARBE EN VERRINE, DIPLOMATE VANILLE, GLACE SPECULOOS	9.00€
<i>Apple and rhubarb verrine, vanilla cream, speculoos ice cream</i>	
PAVLOVA PECHE/VERVEINE, GLACE YOGHOURT	11.00€
<i>Peach and verbena pavlova, yoghurt ice cream</i>	
COUPE COLONEL	12.00€
<i>Lemon sorbet and vodka Zubowska</i>	
COUPE CHARTREUSE	12.00€
<i>Chartreuse Liqueur ice cream and green Chartreuse Liqueur</i>	
COUPE WILLIAMINE	12.00€
<i>Pear sorbet and eau de vie</i>	
COUPE MUZELLE (myrtilles, glace meringue, crème de marrons, diplomate vanille)	11.00€
<i>Blueberry, meringue ice cream, chesnut cream, vanilla cream</i>	
COUPE DE FRUITS FRAIS	9.00€
<i>Fresh fruit salad</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
GALANTINE DE VOLAILLE <i>Poultry ballotine</i>		X	X		X	X			X				
SOUPE D'ORTIES DES ALETOURS <i>Nettle soup</i>			X		X								
CLAFOUTIS DE TOMATES ET BASILIC <i>Tomato and basil clafoutis</i>			X		X		X						
TRUITE DE CHEZ MURGAT <i>Trout gravlax, smoked paprika</i>	X			X									
SALADE DES POUILLES <i>Mixed salad, creamy mozzarella</i>	X				X		X		X				
BOEUF SIMENTHAL CLASSIQUE <i>Traditional beef tartare</i>			X										
TARTARE "TIGRE QUI PLEURE" <i>Thai tartare</i>			X		X			X					
BURGER DU CHAMOIS AU BOEUF <i>Burger with beef, raclette, bacon</i>	X		X		X		X	X					X
BURGER VEGETARIEN AUX LEGUMES <i>Burger with vegetables and parmesan</i>	X		X		X		X	X					X
BURGER ITALIEN AU BOEUF <i>Burger with beef, mozzarella, pesto</i>	X		X		X		X	X					X
GRATIN DE CROZETS AU COMTE <i>Baked crozets with Comté</i>	X		X		X								
BOITE CHAUDE DU JURA <i>Roasted cheese</i>					X				X				
LINGUINE AU PISTOU BASILIC <i>Linguine, pesto and parmesan</i>	X				X				X				X
TATAKI DE BOEUF SIMMENTAL <i>Simmental beef tataki</i>					X				X				X
TRUITE, RISOTTO D'EPEAUTRE <i>Trout, spelt risotto</i>				X	X	X	X						
COTE DE VEAU SERVIE ROSE, <i>Veal chop served medium rare</i>					X	X	X						
NOUGAT DE POULET FERMIER <i>Chicken and morel loaf</i>					X	X							
CAFE/THE GOURMAND <i>Coffee/tea desserts selection</i>	X		X		X				X				X
MOELLEUX AU CHOCOLAT <i>Chocolate fondant</i>	X		X		X								
POMME RHUBARBE EN VERRINE <i>Apple and rhubarb verrine</i>	X		X		X								
PAVLOVA PECHE/VERVEINE <i>Peach and verbena pavlova</i>			X		X								
COUPE MUZELLE <i>Blueberry, meringue ice cream</i>	X		X		X				X				

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