

LE GRILL

Nous privilégiions des produits issus de l'agriculture en circuits courts, pour une cuisine responsable et de qualité.

ENTRÉES

Saumon fumé x Maison Barthouil · 28

Crème fraîche épaisse, citron jaune, pain grillé
Smoked salmon, sour cream, lemon, toasted bread

Soupe à l'oignon · 19

Soupe à l'oignon gratinée au beaufort
Gratined onion soup and beaufort cheese

Tarama x Maison Barthouil · 19 / 24

Tarama de la Maison Barthouil, classique ou homard, pain grillé
Classic or lobster Tarama, grilled bread

Pâté en croûte volaille de Bresse et morilles · 23

Préparé par le champion du monde, Daniel Gobet
pickles & mesclun

Bresse poultry and morel mushroom prepared by World Champion, Daniel Gobet with pickles and mesclun salad

Escargots de Bourgogne (6 / 12 pièces) · 21 / 39

Beurre persillé, gratinés
Gratinated Burgundy snails, parsley butter

SALADE

Salade César S / XL · 16 / 26

Salade romaine, poulet crispy, œuf de caille, croûtons, parmigiano reggiano
Baby romaine, crispy chicken, quail egg, croûtons, parmigiano reggiano

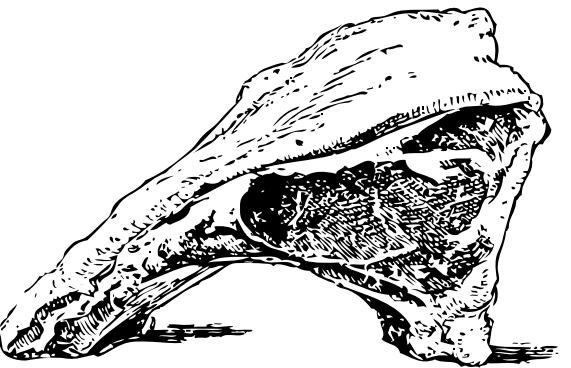
PÂTES

Rigatoni à la crème de truffe · 48

Rigatoni à la crème de truffe Melanosporum, parmigiano reggiano
Rigatoni pasta with creamy black truffle sauce, parmigiano reggiano

VIANDES

Accompagnement au choix, select your side



Côte de veau 300g, sauce aux morilles · 48

Veal chop 300g, morells sauce

Paillard de poulet, sauce chimichurri · 36

Chicken paillard, chimichurri sauce

Double smash burger · 36

Steaks smashés, cheddar, pickles, sauce maison, bun brioché
Smashed patties, cheddar, pickles, house sauce, brioche bun

Option végétarienne - Vegetarian option

Faux Filet Angus 300gr grillée au robata · 38

Sirloin Angus steak 300gr

Sauce au choix : poivre, béarnaise, jus viande
Select your sauce: pepper, bearnaise, meat jus

Côte de bœuf Angus · prix et origine selon arrivage

Angus rib Steak · price and breed according to arrival

Sauce au choix : poivre, béarnaise, jus viande
Select your sauce: pepper, bearnaise, meat jus

Viandes des Boucheries Beauvallet

POISSONS

Accompagnement au choix, select your side

Pavé de saumon, cuit à l'unilateral, sauce choron · 34

Pan-seared salmon filet on the skin, choron sauce

Dos de cabillaud, sauce vierge · 32

Cod fish, sauce vierge

SAVEURS D'ALTITUDE

Boîte chaude · 34

Pommes de terre, sélection de charcuteries

Whole roasted cheese in a box, potatoes, selection of cured meats

Fondue savoyarde (à partager)

Cheese fondue from Savoie

Classique - Classic · 32 / pers

Morilles - Morel mushrooms · 36 / pers

Truffe - Truffle · 38 / pers

Supplément Charcuteries · 10

Extra selection of cured meats

ACCOMPAGNEMENTS

Une garniture par plat

One side dish per main course

Pommes allumettes - Thin fries

Riz sauvage - Wild rice

Haricots verts - Green beans

Purée de pommes de terre - Mashed potatoes

Supplément truffe / Truffle option +15

Sucrine aux échalotes - Gem lettuce with shallots

Garniture supplémentaire · 9

Extra side dish

DESSERTS

Suggestion de notre Chef pâtissier · 13

Pastry Chef's suggestion

Mousse au chocolat de l'Écrin à partager · 28

Écrin's chocolate mousse

ENFANTS - DE 3 À 11 ANS · 22

Un accompagnement au choix, select one side

Poisson du moment Fish of the moment

Steak haché du boucher - Beef patty

Filet de poulet aux corn flakes

Fried chicken fillet with corn flakes

Pâtes à la sauce tomate - Pasta with tomato sauce

Pizza Margarita - Pizza Margherita

Une boule de glace : licorne, chocolat, vanille, fraise

One scoop of ice cream : unicorn, chocolate, vanilla, strawberry

Mousse au chocolat

Chocolate mousse