

LE GRILL

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

ENTRÉES

Soupe à l'oignon gratinée • 15

Gratinated onion soup

Velouté glacé de petits pois à la menthe et crémeux au chèvre • 16

Cold pea velouté, mint and creamy goat cheese

Pâté en croûte de volaille fermière • 19

Raisins de Corinthe, thym et citron. Pickles acidulés et mesclun.

Préparé par le champion du monde Daniel Gobet.

Farmhouse chicken pâté en croûte with currants, thyme and lemon. Tangy pickles and mesclun salad.

Prepared by World Champion Daniel Gobet.

Escargots de Bourgogne x6 • 19

Beurre persillé et gratinés

Gratinated Burgundy snails, parsley butter

Saumon fumé • 18

Crème fraîche épaisse, citron jaune, pain grillé

Smoked salmon, sour cream, lemon, toasted bread

SALADES

Salade César de l'Ecrin Blanc • 26

Salade romaine, poulet crispy, œuf, croûtons, Parmigiano Reggiano

Baby romaine, crispy chicken, egg, croûtons, Parmigiano Reggiano

Tomates & stracciatella • 24

Huile d'olive d'Estoublon, basilic et échalotes

Tomatoes, Stracciatella cheese, Estoublon olive oil, basil and shallots

PÂTES

Rigatoni al pomodoro & stracciatella • 24

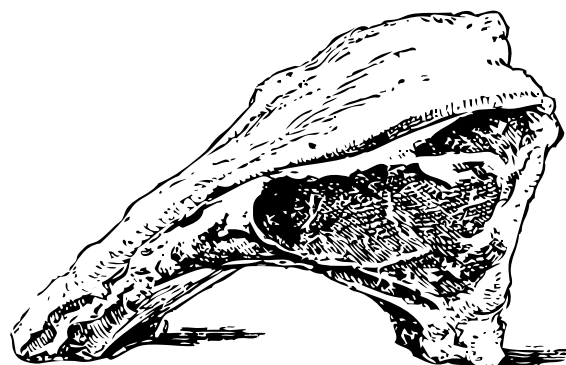
Basilic et Parmigiano Reggiano

Rigatoni pomodoro pasta, stracciatella cheese, basil and Parmigiano Reggiano

VIANDES

Viandes des Boucheries Beauvallet

Accompagnement au choix, select your side dish



Paillard de poulet • 27

Mariné aux citrons confits et olives vertes

Chicken paillard, marinated with candied lemon and olives

Double smash burger • 29

Deux steaks smashés, cheddar, tomate, salade, pickles, sauce maison, bun brioché

Double smashed patties, cheddar, tomato, salad, pickles, house sauce, brioche bun

+ Option végétarienne - Vegetarian option

Crispy chicken burger • 29

Chicken Crispy Burger

Tartare de boeuf • 31

Jaune d'œuf et condiments

Beef Tartare with egg yolk and condiments

Bavette Angus grillée 200gr • 32

Roasted Angus Flank steak 200gr

Sauce au choix : poivre, béarnaise, sauce échalotes
Select your sauce: pepper, bearnaise, shallots sauce

POISSONS

Accompagnement au choix, select your side dish

Pavé de saumon, crème légère à l'aneth • 28

Pan-seared salmon fillet on the skin, light dill cream

Filets de rouget barbet, sauce vierge • 31

Red mullet fillets, vierge sauce

SAVEURS D'ALTITUDES

Boîte chaude • 26

Pommes de terre, sélection de charcuteries
Whole roasted cheese in a box, potatoes, selection of cured meats

Fondue Savoyarde

Traditional Savoyard cheese fondue
2 pers minimum

Classique - Classic • 28 / pers
Cèpes - Penny bun mushrooms • 31 / pers

Supplément Charcuteries • 8
Extra selection of cured meats

ACCOMPAGNEMENTS

Une garniture par plat

One side dish per main course

Pommes allumettes- Thin fries

Ratatouille - Ratatouille

Sucrine aux échalotes- Baby romaine with shallots

Riz sauvage- Wild rice

Pommes de terre grenailles - New potatoes

Garniture supplémentaire • 7

Extra side dish

DESSERTS

Glaces et Sorbets

Chocolat Valrhona, Vanille, Fraise, Yaourt, Chartreuse, Citron de Sicile et Mangue

Ice cream and sorbets

Valrhona Chocolate, Vanilla, Strawberry, Yoghurt, Sicilian Lemon and Mango

1 boule • 5

2 boules • 8

Desserts de notre Chef Pâtissier • 12

Pastry Chef's dessert

ENFANTS - DE 3 À 11 ANS • 21

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

Accompagnement au choix, select your side dish

Boule de glace (licorne, chocolat, vanille et fraise)

Scoop of ice cream (unicorn, chocolate, vanilla & strawberry)

Mousse au chocolat

Chocolate mousse