

*NOUS PRIVILÉGIONS DES PRODUITS ISSUS DE L’AGRICULTURE EN CIRCUITS COURTS, POUR UNE CUISINE RESPONSABLE ET DE QUALITÉ.

ENTRÉES

Saumon fumé x maison barthouil, 🐟 crème fraîche épaisse, citron, pain grillé SMOKED SALMON, SOUR CREAM, LEMON, TOASTED BREAD	26.
Soupe à l'oignon gratinée au beaufort 🌿 gratinated onion soup and beaufort cheese	19.
Pâté en croûte volaille de Bresse et morilles, Préparé par le champion du monde, Daniel Gobet pickles & mesclun	22.
Tarama de la Maison Barthouil, pain grillé 🐞 classique ou homard classic or Lobster tarama, grilled bread	19 / 24.
Escargots de Bourgogne (6/12 pièces) 🍷 Beurre persillé, gratinés Gratinated Burgundy snails, parsley butter	19 / 36.

SALADE

Salade César S / XL Salade romaine, poulet crispy, œuf de caille, croûtons, Parmigiano Reggiano Baby romaine, crispy chicken, quail egg, croûtons, Parmigiano Reggiano	16 / 26.
--	----------

SAVEURS D’ALTITUDE

Boîte chaude, pommes de terre, sélection de charcuteries whole roasted cheese in a box, potatoes, selection of cured meat 🍷	32.
Fondue savoyarde 🌿 Cheese fondue from Savoie	
Classique Classic	32 / pers
Morilles morel mushrooms	36 / pers
Truffe Truffle	38 / pers

*Supplément Charcuteries / Extra selection of cured meats +8.



VIANDES

Accompagnement aux choix, select your side	
Côte de veau 300g, sauce aux morilles Veal chop 300g, morells sauce	46.
Paillard de poulet,sauce chimichurri 🍷	34.
Double smash burger, steaks smashés, cheddar, pickles, sauce maison, bun brioché	32.
Double smashed patties, cheddar, pickles,house sauce, brioche bun *Option végétarienne/Vegetarian option	
Faux filet ANGUS grillée 300Gr,sauce au choix (poivre, béarnaise, jus viande)	36.
Angus sirloin steak 300gr, choice of sauce (pepper, béarnaise,meat juice)	
🥩 Viandes des Boucheries Beauvallet	

POISSONS

Accompagnement aux choix, select your side	
Pavé de saumon, sauce choron, Cuit à l’unilateral 🐟🍷	34.
Pan-seared salmon filet on the skin, choron sauce	
Dos de cabillaud rôti, sauce vierge 🐟🍷	31.
Fried Cod fish, sauce vierge	

PÂTES

Rigatoni à la crème de truffe Melanosporum et parmigiano reggiano 🌿	44.
Creamy rigatoni with Melanosporum truffle and Parmigiano Reggiano	

ACCOMPAGNEMENTS

*Un accompagnement par plat / One side dish per main course	
POMMES allumettes / Thin fries	
purée de pommes de terre / mashed potatoes	
*Supplément truffe / Truffle option +15	
riz sauvage / Wild rice	
Haricots verts / Green beans	
Sucrine aux échalotes / Gem lettuce with shallots	
accompagnement supplémentaire / extra side	8.

DESSERTS

Mousse au chocolat de l'arboisie à partager Chocolate mousse from L’Arboisie to share	26.
Profiterole, glace vanille glacier des alpes, sauce chocolat et amandes	14.
Profiterole, Alpine vanilla ice cream, chocolate sauce and almonds	14.
Crème brûlée vanille	14.
Vanilla crème brûlée	
Verrine Mont blanc - creme de marrons,fromage blanc, compotée myrtille	14.
Mont Blanc verrine – cottage cheese, chestnut cream, blueberry compote	

MENU ENFANT de 3 à 11ans [plat & dessert]	21.
Un accompnement au choix , select one side	

Steak haché façon boucher 🍷	
Butcher beef patty	
Poisson selon arrivage 🍷	
Fish according to availability	

Aiguillettes de poulet en croûte de corn flakes	
Cornflakes-crusted chicken fillets	
Pâtes, sauce tomate, parmegiano reggiano	
Pasta, tomato sauce, Parmigiano Reggiano	

DESSERTS : Une boule de glâce : Chocolat, Vanille ou Licorne OU Mousse au chocolat
DESSERTS : One ice cream scoop : Chocolate, Vanilla or Unicorn **OR** Chocolate mousse