

# Cuisine vivante

Ici on goûte, on picore, on partage.  
Produits d'ici, inspirations d'ailleurs, au rythme des saisons.

## Fraicheur!

- Burrata di Buffala & Focaccia tiède** 19€  
Tomates brûlées, herbes fraîches, huile parfumée au basilic  
(4)
- Gravelax de Truite de Savoie** 18€  
Marinade maison, fraîcheur acidulée  
(5,6)
- Vitello de veau** 22€  
Chiffonade de noix de veau, câpres, sauce onctueuse au thon  
(5,6)
- Concombre farçi , comme un jardin d'été** 13€  
Brousse de chèvre de la Closette, citron, olive, coriandre,  
graines torrèfiées, fleurs comestibles  
(6,3)
- Mezze des Jardins** 18€  
Rillette végétale maison, aubergines et artichauts confits à  
l'huile, guacamole, grelots balsamique, tomates confites, radis  
beurre, pain & focaccia  
(4)
- Planche des terroirs** 22€  
Charcuteries & Fromages entre Bauges & Source du lac  
(Selon arrivage et rencontres producteurs)  
(6)



*Prix TTC service compris, toutes nos viandes sont d'origine française*

*Allergènes : 1 oeuf, 2 sulfites, 3 fruits à coque, 4 gluten, 5 poissons/crustacés, 6 lactose*

## Chaleur!

### Pommes de terre Grenailles rôties

Au sel Viking, fondantes à picorer!

7€

### Halloumi Grillé

Taboulé Amarante-Millet, herbes fraîches, tomates confites et sauce roquette

(6)

15€

### Oeuf Bénédicte revisité

Pain brioché, oeuf poché, sauce hollandaise, avocat, salade iceberg

(1,6,4)

14€

### Encornet Grillé

Pommes grenailles, sauce vierge pleine de peps et de croquants, huile fumée

(5,6)

18€

### Tataki de Thon Snacké

Miel, sésame, agrumes, pointe de piment et sauce Chimichurri, fenouil confit

(6,5,3)

16€

### Assiette veggie gourmande

Carotte fane, patate douce et aubergine rôtie, ail noir, miel, crème de haricots à l'ail, herbes fraîches, jeunes pousses, croûtons.

(4)

15€

### La Focaccina Savoyarde

Confit de boeuf, reblochon, pickles, herbes germées, sauce des trappeurs, pain focaccina, pommes grenailles, salade

(6,4)

25€



*Prix TTC service compris, toutes nos viandes sont d'origine française*

*Allergènes : 1 oeuf, 2 sulfites, 3 fruits à coque, 4 gluten, 5 poissons/crustacés, 6 lactose*

# Douceur!

**Le Pot tout choc** 10€  
Crème gourmande au chocolat intense, piment d'Espelette, fleur de sel et crumble cacao grué  
(6)

**Pavlova Citron & Ananas** 11€  
Meringue matcha, crème légère citron basilic, ananas frais

**Banane rôtie Miso & Caramel** 11€  
Banane, caramel au miso, croquant chia sésame, glace Macadamia Dulce De Leche

**Fromage blanc de campagne** 9€  
Miel des Bauges & granola maison, mélange de fruits rouges frais  
(6,5,3)

**Moelleux aux fruits rouges** 12€  
Gâteaux moelleux, crème montée à l'Ube, fraises fraîches  
(4,6)



**Et pour finir en gourmandise!**

Composez votre cookie maxi Yummy...

9.50€



Choisi un cookie: sésame noir & chocolat au lait ou  
Matcha & chocolat blanc ou le classique au chocolat noir ou  
Pistache & chocolat au lait

Choisi une glace Mövenpick: Chocolat swiss, Pistachio, Macadamia  
Dulce Lette, Framboise, Lemon and lime, Passion Mango

Choisi un topping: Caramel beurre salé, coulis de fruits rouge, coulis  
de fruits exotiques ou sauce chocolat

(6,4,3)

*Prix TTC service compris, toutes nos viandes sont d'origine française*

*Allergènes : 1 oeuf, 2 sulfites, 3 fruits à coque, 4 gluten, 5 poissons/crustacés, 6 lactose*

## Glaçant!

### Affogato Vanille-Pistache, le café dessert

Espresso Florio, glace vanille, crème de pistache, lavande & éclats de noisette

(6,3)



12.50€

### Liqueur de crème de pistache 4cl et glace Pistachio

(6)

12€

### Liqueur de crème de limoncello 4cl et glace Lemon & Lime

(6)

12€

### Boule de glace Mövenpick, au choix

Chocolat Swiss, Pistachio, Macadamia Dulce Lette, Framboise, Lemon and Lime, Passion Mango

(6)

3€/boule



*Prix TTC service compris, toutes nos viandes sont d'origine française*

*Allergènes : 1 oeuf, 2 sulfites, 3 fruits à coque, 4 gluten, 5 poissons/crustacés, 6 lactose*

# Garden Party

Tous les dimanches midi à partir de 11h30

Du 7 juin au 13 septembre

Formule brasero à volonté

55€/adulte

20€/enfant (-12 ans)

Buffet estival de salades, tartinables, légumes et pommes de terre rôtis

Grillades de viandes et poissons variés sur notre BBQ OFYR

Huitres, Gravelax de truite

Planches de fromages de nos régions

Farandoles de pain Valentin Catier

Buffet de pâtisseries, fruits frais, Chariot de glaces, Fontaine de chocolat, bonbons, eaux parfumées

Ambiance  
festive  
DJ Live



C'est pas le bon service  
pour les oreilles sensibles!!!  
Mais plutôt pour les amateurs  
d'Ibiza Live