



Entre rivières et montagnes, une cuisine savoureuse et gourmande aux couleurs des saisons...

	<i>Seul ou à partager !</i> <i>Alone or To Share !</i>	SOLO ALONE	À PARTAGER TO SHARE
Planche de charcuterie de pays <i>Regional charcuterie platter</i>		21 €	25 €
Planche de fromages de nos vallées <i>Cheese platter from our valleys</i>		22 €	26 €
Planche mixte <i>Mixed platter</i>		25 €	29 €
Planche savoyarde <i>Savoyard platter</i>		22 €	28 €
Charcuterie, fromages, bougnettes et beignets de Reblochon			

Entrées Starters

Salade Alpine : salade verte, beignets de Reblochon, bougnettes et jambon Speck Alpine salad: lettuce, Reblochon cheese fritters, bougnettes and Speck ham	14 €
Cannelloni de courgette au chèvre frais, coulis de tomate au basilic Zucchini cannelloni with fresh goat cheese and tomato basil coulis	13 €
Pastèque rôtie, fromage frais aux herbes, olives de Kalamata et huile d'olive Roasted watermelon, herb cream cheese, Kalamata olives and olive oil	13 €
Burrata crémeuse, cuit-cru de tomates et pesto de roquette Creamy burrata, slow-cooked and fresh tomatoes with arugula pesto	15 €
Poulpe snacké, caponata et espuma au chorizo Seared octopus, caponata and chorizo espuma	15 €
Œuf mollet mariné façon tamago, carpaccio de concombre au sésame, chips de galette de riz Tamago-style marinated soft-boiled egg, sesame cucumber carpaccio and rice cake chips	15 €
Gravelax de truite*, méli-mélo de légumes croquants et crémeux d'avocat Gravlax trout*, crunchy vegetable medley and avocado cream <small>*Provenance : pisciculture Petit Annecy / French origin: Petit Annecy fish farm</small>	17 €
Inspiration du chef - Chef's inspiration	14 €

Plats *Main courses*

Salade Alpine XXL : salade verte, beignets de Reblochon, bougnettes et jambon Speck Alpine salad XXL: lettuce, Reblochon cheese fritters, bougnettes and Speck ham	24 €
Aubergine façon milanaise, chapelure panko et pesto de roquette Milanese-style eggplant with panko breadcrumbs and arugula pesto	20 €
Tartare de bœuf (Provenance : Limousin), frites et salade Beef tartare (French Origin: Limousin) with fries and salad	25 €
Burger du mois (Provenance : Limousin), servi avec frites Burger of the Month (French Origin: Limousin), served with fries	26 €
<i>Version végétarienne disponible - Vegetable option available</i>	23 €
Ombre chevalier* meunière, polenta à la tomate confite, fenouil et sauce vierge Meunière-style Arctic char*, polenta with confit tomato, fennel and vierge sauce <i>*Provenance : pisciculture Murgat à Beaufort-en-Isère / French origin: Murgat fish farm, Beaufort-en-Isère</i>	29 €
Entrecôte grillée (Provenance : Aubrac), beurre du moment, pommes de terre grenailles et tomates grappes rôties Grilled ribeye (French Origin: Aubrac), seasonal butter, potatoes and roasted vine tomatoes	33 €
Cocotte du jour - plat mijoté du jour Daily cocotte - today's slow-cooked dish	26 €
Pâtes du moment - préparation selon l'inspiration du chef Pasta of the moment - pasta dish inspired by the chef	22 €

	<i>Spécialités de nos régions</i>	
*	<i>Local specialties</i>	*
Croûte savoyarde aux champignons Savoyard-style bread gratin with mushrooms	*	24 €
Camembert rôti au miel et au thym, pommes de terre grenailles et charcuterie Baked Camembert with honey and thyme, baby potatoes and charcuterie		26 €
Fondue savoyarde avec salade verte (minimum 2 pers) Savoyard fondue with lettuce (2 people minimum)		25 €/pers
Fondue savoyarde avec salade verte et charcuterie (minimum 2 pers) Savoyard fondue with lettuce and charcuterie (2 people minimum)		29 €/pers

Desserts

Assiette de fromages Cheese platter	9 €
Verrine du Mont-Blanc : crème de marrons, compotée de cassis et meringue Mont-Blanc verrine: chestnut cream, blackcurrant compote and meringue	10 €
Raviole d'ananas et sorbet mojito Pineapple ravioli with mojito sorbet	11 €
Fondant au chocolat et glace au fromage blanc Chocolate fondant with fromage blanc ice cream	10 €
Pavlova aux fruits de saison Seasonal fruit pavlova	12 €
Brioche perdue, glace vanille et caramel au beurre salé French toast with vanilla ice cream and salted butter caramel sauce	12 €
Nougat glacé au génépi, compotée de myrtilles à la vanille Génépi nougat ice cream with vanilla blueberry compote	14 €
Dessert du jour Dessert of the day	11 €

	<i>(- de 13 ans)</i>
*	21 €
Steak haché et frites maison Ground beef steak with homemade fries	
Ou	
Fish & chips et sauce tartare Fish & chips with tartar sauce	
Ou	
Pâtes du moment préparation selon l'inspiration du chef Pasta of the moment pasta dish inspired by the chef	
<i>Dessert au choix</i>	
Glace deux boules / Two scoops of ice cream	
Ou	
Gaufre garnie (sucre ou confiture) Waffle with (sugar or jam)	