



HORS D'ŒUVRE

Soupe à l'oignon gratinée au Beaufort 21

Onion soup gratinated with Beaufort cheese

Salade d'endives, gorgonzola, noix et pomme 24

Endive salad, gorgonzola, walnuts and apple

Moules gratinées au four 28

Gratinated mussels

Carpaccio de bar, stracciatella, fruits rouges et noirs 36

Sea bass carpaccio, stracciatella, red and black berries

Foie gras de canard mi-cuit 40

chutney de fruits d'hiver, brioche toastée

Half-cooked duck foie gras, winter fruit chutney, toasted sweet bun

Émietté d'araignée de mer, céleri et pomme verte 36

Shredded spider crab, celery and green apple

Croque-truffe noire, volaille et Comté 38

Black truffle toasted sandwich, chicken and Comté

Crevettes juste tiédies, huile d'olive, piment et basilic 34

Warm shrimps, olive oil, chilli and basil

Cœur de burrata, poire, marrons, noisettes et vinaigre de cidre 30

Burrata heart, pear, chestnuts, hazelnuts and cider vinegar

6 gros escargots de Bourgogne 22

6 big Burgundy snails

Œuf cocotte au foie gras et morilles 36

Baked egg with foie gras and morels

Os à moelle à la fleur de sel, pain toasté 30

Marrow bone with fleur de sel, toasted bread

Cuisses de grenouilles en persillade 32

Frog legs with garlic and parsley

6 huîtres Cadoret, Perle noire n°3 36

6 Cadoret, Perle noire n°3 oysters



CAVIAR



Casparian Golden Impérial

50 GR 220 - 125 GR 550



SPÉCIALITÉS DE NOS MONTAGNES



Planche de charcuterie de montagne 22

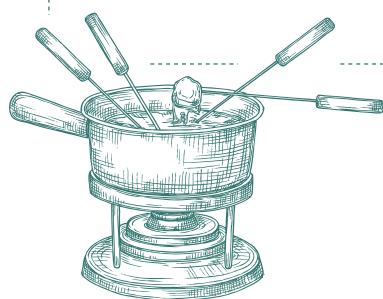
Mountain processed meat selection

Fondue de fromages Alpains pour 2 pers min 32/pers

ou à la truffe noire pour 2 pers min 48/pers

Alpine cheese fondue or with black truffle for 2 pers min

Boîte chaude du Café - « Le Café » cheese hot box 38



DESSERTS

Assiette de fromages savoyards 16

Savoy cheeses selection

Crème brûlée à la vanille 16

Vanilla crème brûlée

Tarte citron meringuée 18

Lemon meringue tart

Tarte soufflée au chocolat, glace café 18

Chocolate soufflé pie, coffee ice cream

Brioche perdue, caramel au beurre salé, glace vanille 16

French toasted sweet bun, salted butter caramel, vanilla ice cream

Chouquettes vanille chantilly 18

caramel beurre salé et chocolat chaud

Vanilla whipped cream chouquettes, salted butter caramel and warm chocolate sauce

Œufs à la neige géant aux pralines roses à partager 28

Giant whipped eggs with pink pralines to share

Millefeuille du Café 18

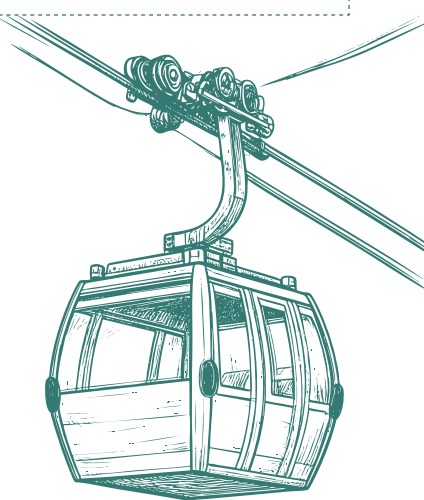
« Le Café » style millefeuille

Sélection de glaces et sorbets artisanaux 4/8/12

Selection of home-made ice creams and sorbets

Les cerises à l'eau de vie La Salamandre 14

« La Salamandre » brandied cherries



PLATS

Ravioles de cèpes, éclats de noisette, copeaux de parmesan 44
Cep mushroom ravioli, hazelnuts sprinkles, parmesan shavings

Fusillis aux gambas, courgette et pistaches 46
Fusilli with prawns, zucchini and pistachios

Macaronis à la truffe noire et au foie gras gratinés au parmesan 52
Black truffle and foie gras macaroni gratinated with parmesan cheese

Cabillaud simplement rôti, mousseline de butternut et girolles 44
Roasted cod fish, butternut mousseline and girolles mushrooms

Noix de Saint-Jacques poêlées, marinière juste crémée 52
Pan-seared scallops, marinière sauce with a touch of cream

Belle sole meunière 85
Meunière-style sole

Le tartare du Café 36
« Le Café » beef tartare

Suprême de volaille fermière aux morilles juste crémée 44
Free-range chicken breast with morels and a touch of cream

Pluma Ibérique, gratin dauphinois au Beaufort, sauce diable 46
Iberian pluma, potato gratin with garlic and Beaufort cheese, devilled sauce

Noix d'entrecôte Angus Prime, cœur de sucrine 52
beurre Café de Paris

Prime Angus ribeye steak, sucrine lettuce heart , « Café de Paris » herb-flavoured butter

La côte de veau dorée au sautoir 64
Pan-fried veal chop

Ris de veau croustillant façon Grand-mère 56
« Grandmother » style crispy sweetbread

Hamburger du Café façon Rossini 52
Rossini-style « Le Café » hamburger

La côte de bœuf française persillée pour 2 78/pers
French marbled beef rib for 2

GARNITURES

12

Frites fraîches
Fresh French fries

Légumes d'hiver rôtis
Roasted winter vegetables

Purée de pommes de terre au beurre salé
Mashed potatoes with salted butter

Salade verte au Xérès
Green salad with sherry vinaigrette

Gratin dauphinois au Beaufort
Potato gratin with garlic and Beaufort cheese

SEMAINIER

24

Uniquement au déjeuner - Lunch only

LUNDI • MONDAY

Diots de Savoie au vin blanc
Savoy diots sausages with white wine

MARDI • TUESDAY

Cuisse de canard confite,
pommes de terre à l'ail et au persil
Duck leg confit, potatoes with garlic and parsley

MERCREDI • WEDNESDAY

Blanquette de veau à l'ancienne
Old-style veal blanquette

JEUDI • THURSDAY

Onglet de veau, sauce au poivre
Veal back steak, pepper sauce

VENDREDI • FRIDAY

Saumon à l'oseille
Salmon with sorrel

SAMEDI • SATURDAY

Ravioles de Royan,
crème de Comté et roquette
Royan ravioli, comté cream and arugula

DIMANCHE • SUNDAY

Coquelet rôti, ail en chemise,
frites fraîches
Roasted cockerel, garlic clove,
fresh French fries

TOUS LES MIDIS

28

Burger du Café,
frites fraîches
«Le Café» burger, French fries

Frisée aux lardons, œuf poché,
croûtons dorés et chèvre chaud
Curly endive with diced bacon, poached egg,
pan-fried croutons and warm goat cheese

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

BLANC

Savoie

2023 Chignin Bergeron «Le Grand Blanc» 85
Château de Mérande

Bourgogne

2023 Domaine Billaud Simon 85

Bordeaux

2018 «Caillou Blanc» Château Talbot 130

ROUGE

Savoie

2023 Château de la Mar 50

Bourgogne

2020 Mercurey «L'Automne» D. Levert-Barault 110

Bordeaux

2016 Haut-Médoc Château Cantemerle 130

CHAMPAGNE BRUT

N.M. Champagne Delamotte 150

Allergen guidance is available upon request
Net prices in euros - Service included - We do not accept checks