

## 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

**Petites sardines d'Olivier Fuchs 18**

Olivier Fuchs' small sardines

**Carpaccio de bar, straciatella, fruits rouges et noirs 36**

Sea bass carpaccio, straciatella, red and black berries

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

Shredded spider crab, celery and green apple

**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

**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

50GR 220 - 125GR 550

## SPÉCIALITÉS DE NOS MONTAGNES

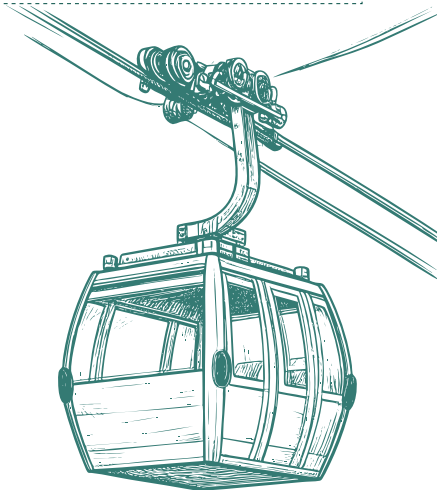
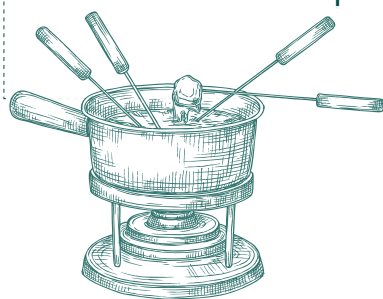
**Planche de charcuterie de montagne 22**

Mountain processed meat selection

**Fondue de fromages Alps 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



## 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

**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, marinère juste crémée 52**  
Pan-seared scallops, marinère sauce with a touch of cream

**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

**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 boeuf Irish légèrement maturée pour 2 78/pers**  
Maturated Irish 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 75CL

### BLANC

**Savoie AOC**

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

**Chablis AOC**

2023 Domaine Billaud Simon 85

**Bordeaux AOC**

2018 «Caillou Blanc» Château Talbot 130

### ROUGE

**Savoie AOC**

2023 Château de la Mar 50

**Mercurey AOC**

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

**Haut-Médoc AOC**

2016 Château Cantemerle 130

**CHAMPAGNE BRUT AOC**

N.M. Champagne Delamotte 150