

# LES ENTREES

## STARTERS

- ☞ Truite de Savoie fumée par nos soins sur un blinis au Sarazin,  
Mesclun de jeune pousses, racine de raifort. 18€  
*Savoy trout home made smoked, horseradish mousse, buckwheat blinis*
- ☞ Pâté en croûte de canard du Sud-ouest à l'orange et pistache « Muratore » . 16€  
*Homemade South-West duck pâté en croûte with orange and pistachio.*
- ☞ Soupe de poisson du lac Léman « pêcherie Éric Jacquier », 16€  
Rouille safranée et chips de pain seigle / citron.  
*Lake Geneva fish soup "Éric Jacquier fishery", Saffron rouille and rye/lemon bread crisps.*
- ☞ Boudin noir du pays basque grillé « Christian Parra », feuilleté de 18€  
fruits de saison.  
*Black pudding thickly sliced, grilled, rissole of season fruits.*
- ☞ Duo de foie gras : l'un froid à la fève de tonka, l'autre chaud, brioche toastée, 26€  
Chutney de mangue.  
*Duo of foie gras, one slow cooked with tonka beans and served cold, the other pan-fried, Mango chutney and toasted brioche.*
- ☞ Croustillant d'Abondance de pays, mélange d'herbes et légumes croquants. 18€  
Copeaux de jambon cru de Savoie.  
*Crispy roll of Abondance (local farm cheese), salad and roots pickles. Shavings of raw Savoie ham.*
- ☞ Six escargots du domaine des Orchis gratinés au four, façon Robert Blanc. 19€  
*Six snails oven-baked in garlic and tomato butter.*
- ☞ Mélange de jeunes pousses, artichauts, légumes croquants. (Végétarien) 14€  
*Mixed salad with artichoke, tomatoes and crunchy marinated vegetables.*
- ☞ Assiette de ravioles du Dauphiné, beurre mousseux au goût de truffe, 16€  
noix de Grenoble et ciboulette. (Végétarien)  
*Large plate of Dauphiné ravioles, Truffle flavour butter sauce, walnuts and chives.*

Prix net en euros, taxes et service compris.  
et prices in euros, taxes and service included.

# LES PLATS

## MAIN COURSES

- ☞ Pavé de Tofu grillé à la plancha, nature ou fumé, légumes de saison à l'huile d'olive, épeautres bio (Végétarien). 25€  
*Tofu grilled a la plancha, natural or smoked, seasonal vegetables in olive oil, bio spelled.*
- ☞ Grande assiette de ravioles du Dauphiné, beurre moussieux au goût de truffes blanches, noix de Grenoble et ciboulette (Végétarien). 25€  
*Large plate of Dauphiné ravioles, Truffle flavour butter sauce, walnuts and chives.*
- 
- ☞ Filet d'Ombre Chevalier « culture raisonnée 100% souche Léman » éclats d'amandes croustillantes, émulsion beurre noisette citron. 38€  
*Artic Char, slow cooked in butter, almond crispy side.*
- ☞ Filets de perches poêlées, tomates confites et fenouil, frites maison & salade. 33€  
Sauce au choix : émulsion citronnée, sauce tartare ou sauce crémeuse parfumée à la truffe.  
*Grilled perch fillets, roasted tomato and fennel, home french fries & salad.*  
*Choice of sauce : lemon emulsion, tartar sauce or creamy truffle sauce.*
- 
- ☞ Bavette de bœuf « Hereford 220gr » grillée à la plancha, sauce béarnaise, frites maison. 35€  
*Beef grilled steack« Hereford 220gr », béarnaise sauce, home French Fries.*
- ☞ Filet de bœuf « Charolais 220gr » grillé sauce morilles, frites maison. 45€  
*Grilled beef fillet " Charolais 220gr", morel sauce home French Fries.*
- ☞ Tartare de bœuf Charolais au couteau, wasabi, mesclun, frites maison ou toasts et beurre. 28€  
*Charolais beef tartare, wasabi, mixed salad, home french Fries or toasts and butter.*
- ☞ Echine de cochon de montagne confite à la sauge , polenta crémeuse. 28€  
*French pork loin confit with sage, polenta.*

## PLATS CANAILLES DU LYONNAIS

- ☞ Tête de veau grillée sauce gribiche, Légumes, frites maison, salades. 28€  
*Grilled veal head with gribiche sauce, vegetables in broth, salads.*
- ☞ Andouillette de veau « Bobosse » grillée, sauce moutarde, frites maison. 28€  
*Veal tripe sausage « Bobosse » grilled, mustard sauce, home french Fries.*
- Rognon de veau grillé entier à la plancha, sauce morilles, frites maison. 30€  
*Veal kidney grilled, mustard sauce, home french Fries.*

# DESSERTS OU FROMAGES

CHEESE OR DESSERT

- |   |   |   |     |
|---|---|---|-----|
| ■ | ☞ | Saint Marcellin entier, affiné IGP, mesclun et poire aux épices.<br><i>Saint Marcellin whole farmer, Savoie pear poached in Beaujolais.</i>   | 08€ |
|   | ☞ | Fromage blanc, crème de Bresse, compotée de myrtilles sauvages ou sucre.<br><i>Cottage cheese, cream with blueberries marmelade or sugar.</i> | 08€ |
|   | ☞ | Un dessert au choix parmi les pâtisseries maison de « Loïc Laude ».<br><i>Home made desserts by « Loïc Laude ».</i>                           | 11€ |
| ■ | ☞ | Glaces et sorbets des Alpes (3 parfums au choix).<br><i>Ice creams and sorbets from the Alps ( 3 flavors).</i>                                | 09€ |

## MENU ENFANT 15 €

(Jusqu'à 11 ans)

Un plat au choix à la carte

*A dish of your choice*

&

Glaces et sorbets des Alpes, biscuits (2 parfums au choix).

*Ice cream and sorbets from the Alps (a choice 2 flavors).*

*Prix net en euros, taxes et service compris.  
Net prices in euros, taxes and service included.*

# MENU DES ALPES 40€

\*Option végétarienne : Pavé de Tofu à la plancha

- ❑ \*Croustillant d'Abondance de pays, mélange d'herbes et légumes croquants.  
*Crispy roll of Abondance (local farm cheese), salad and roots pickles.*

Où

- ❑ Truite de Savoie fumée par nos soins sur un blinis au Sarazin,  
Mesclun de jeune pousses, racine de raifort.  
*Savoy trout home made smoked, horseradish mousse, buckwheat blinis*

Où

- ❑ \*Ravioles du Dauphiné, beurre moussieux au goût de truffe,  
noix de Grenoble torréfiées, ciboulette.  
*Dauphiné ravioles, Truffle flavour butter sauce, walnuts and chives.*

Où

- ❑ Soupe de poisson du lac Léman « pêcherie Éric Jacquier »,  
Rouille safranée et chips de pain seigle / citron.  
*Lake Geneva fish soup "Éric Jacquier fishery", Saffron rouille and rye / lemon bread crisps.*

- 
- \* Fricassée de perches et mousseline de brochet, sauce Savagnin à l'estragon.  
*Pike mousseline, roasted pikeperch, Tarragon and Savagnin wine sauce.*

Où

- \* Echine de cochon de montagne confite à la sauge , Polenta crémeuse.  
*French pork loin confit with sage, polenta.*

---

Un dessert au choix parmi les pâtisseries maison de « Loïc Laude »  
*Home made desserts by « Loïc Laude ».*

Où

- ❑ Saint Marcellin IGP entier, mesclun et poire aux épices.  
*Saint Marcellin whole farmer, Savoie pear poached in Beaujolais.*

Où

- ❑ Fromage blanc, crème de Bresse, compotée de myrtilles sauvages ou sucre.  
*Cottage cheese, cream with blueberries marmelade or sugar.*

Où

- ❑ Glaces et sorbets des Alpes (3 parfums au choix).  
*Ice cream and sorbets from the Alps ( 3 flavors).*

# Les poissons frais du lac Léman

*Pêcherie Éric Jacquier à Lugrin*

*Selon Arrivage*



Soupe de poisson du lac Léman,  
Rouille safranée et chips de pain seigle / citron. 16€

---



Filet de féra cuit meunière sur une branche de thym  
Egrainé de petites épeautres, légumes frais,  
beurre citron/noisette. 40€

---



Petits filets de perches cuit meunière / persillé.  
Sauces aux choix, légumes frais,  
frites maison et mesclun. 45€

---



Duo d'omble et féra du Léman cuit meunière  
Egrainé de petites épeautres, légumes frais,  
beurre citron/noisette. 40€


Omble de culture raisonnée « Passion » souche 100% Léman.

# La carte des vins

## LES BLANCS



### Savoie

Bouteille 75cl Carafe 37,5cl Verre 12cl

AOP APREMONT « Cuvée Thomas » Domaine Blard et Fils.	34,00€	18,00€	7.00€
<i>Cépage : Jacquère</i>			
AOC ROUSSETTE « Altesse » Domaine Blard & Fils.	 39,00€	21,00€	8.00€
<i>Cépage : Altesse</i>			
AOC CHIGNIN BERGERON « Au pied des tours » JF Quenard.	46,00€		
<i>Cépage : Chignin Bergeron</i>			
IGP CHASSELAS « Un matin face au lac » Dominique Lucas.	48,00€		
<i>Cépage : Chasselas</i>			


### Bourgogne

Bouteille 75cl Carafe 37,5cl Verre 12cl

AOC MÂCON Chintré domaine Dominique Cornin.	 42,00€	22,00€	8.00€
<i>Cépage : Chardonnay</i>			
AOC ST VERAN « Château Fuissé », Famille Vincent.	48,00€		
<i>Cépage : Chardonnay</i>			
AOC CHASSAGNE MONTRACHET, Domaine Bergeret & fille.	 75,00€		
<i>Cépage : Chardonnay</i>			
AOC MEURSAULT « Clos Saint Felix » Domaine Michelot.	78,00€		
<i>Cépage : Chardonnay</i>			

### Loire

Bouteille 75cl Carafe 37,5cl Verre 12cl

AOC SANCERRE « Nuance » Domaine Vincent Pinard.	 56,00€		
AOC SANCERRE « Florès » Domaine Vincent Pinard.		28,00€	9,50€
<i>Cépage : Sauvignon</i>			




### Sud-Ouest

AOC JURANÇON « Ballet d'Octobre » Domaine Cauhapé.	68,00€	Le verre 10cl :	11,00€
<i>Cépage : Petit Manseng</i>			

# LES ROUGES

## Savoie


Bouteille 75cl    Carafe 37,5cl    Verre 12cl

AOP PINOT NOIR « Pierre Emile » Domaine Blard et Fils	38,00€	20,00€	8,00€
AOP MONDEUSE « Terres Rouges » JF Quenard.	 43,00€		
AOP « Quintessence de Mondeuse » Domaine des Orchis.	 46,00€		
AOC MONDEUSE Arbin « La Noire Château de Mérande » Genoux.	 54,00€		

*Mondeuse puissante, épicée, servie en carafe.*

## Beaujolais

Bouteille 75cl    Carafe 37,5cl    Verre 12cl

AOP Beaujolais Lancié « Domaine des Nuges ».			
<i>Cépage : Gamay</i>	36,00€	18,00€	7,00€
AOC MORGON Domaine Marcel Lapiere.	 54,00€		
<i>Cépage : Gamay noir à jus blanc</i>			
AOC CÔTE DE BROUILLY « Les 7 vignes » Château Thivin.	58,00€		
<i>Cépage : Gamay</i>			
AOP MOULIN A VENT « Vignes du Tremblay » Domaine Paul Janin.	58,00€		
<i>Cépage : Gamay noir à jus blanc</i>			

## Rhône

Bouteille 75cl    Carafe 37,5cl    Verre 12cl

IGP SYRAH « Les Vignes d'à côté » Yves Cuilleron.	38€	20€	7.50€
AOC CROZES HERMITAGE « Cuvée Domaine », Laurent Combier.	 49,00€		
<i>Cépage : Syrah</i>			
AOC SAINT JOSEPH « Pure Syrah » Sylvain Gauthier	 58,00€		
<i>Cépage : Syrah</i>			
AOC CÔTE RÔTIE Domaine Bernard Burgaud.	75,00€		
<i>Cépage : Syrah</i>			
AOP CAIRANNE Domaine Richaud.	48,00€	25,00€	9,00€
<i>Mourvèdre, syrah, grenache, carignan, counoise</i>			

## Loire

Bouteille 75cl

AOC SAUMUR CHAMPIGNY Les Roches Neuves T. Germain.

 38€

Cépage : Cabernet franc


AOC SANCERRE « Charlouise » Domaine Vincent Pinard.

 75€

## Bourgogne

Bouteille 75cl

AOC MERCUREY 1<sup>er</sup> cru « Les Vasées » Domaine Mia.

 65,00€

Cépage : Pinot Noir

AOC HAUTES-COTES DE NUITS Domaine David Duband.

68,00€

Cépage : Pinot Noir

AOC CHASSAGNE MONTRACHET domaine Bergeret et fille.

 78,00€

Cépage : Pinot Noir

AOC CHAMBOLLE MUSIGNY Domaine de La Pousse d'Or.


110,00€

Cépage : Pinot Noir

## Bordeaux

Bouteille 75cl

AOC ST EMILION Grand Cru « Château Milon » Ambrosius.

 58,00€

Cépages : Merlot

AOC GRAVES « Les Délices d'Apollon » Château Vénus.

62,00€

Cépages : Merlot, cabernet Sauvignon

AOC PESSAC-LEOGNAN « Cuvée Paul » Château Haut-Bergey.

65,00€

Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot

AOC HAUT-MEDOC « Clos du Jauqueyron » domaine Michel Théron.

68,00€

Cépage : Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit-Verdot.

AOC SAINT JULIEN « Connétable » de Château Talbot.

95,00€

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon

MARGAUX « Clos du Jauqueyron » domaine Michel Théron. 2019

110,00€

Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc.



## Languedoc

Bouteille 75cl

Carafe 37,5cl

Verre 12cl

AOP PIC SAINT LOUP « L'Olivette » Clos Marie.

 55,00€ 

Cépages : Grenache, Carignan, syrah.

AOP PIC SAINT LOUP « La Bergerie » Domaine Hortus.

24€

9.00€

Cépages : Mourvèdre, grenache, syrah

AOP TERRASSES DU LARZAC « L'émotion » Le Mas de l'écriture.

 45,00€

Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault, Carignan, Mourvèdre.

## LES ROSES

Bouteille 75cl

Carafe 37,5cl

Verre 12cl

### Savoie

AOC « Face Sud » Domaine Blard et fils

 36,00€

20,00€

7,00€

Cépages : 75% Malvoisie, 20% Altesse.


## Côtes de Provence

Bouteille 75cl

Carafe 37,5cl

Verre 12cl

Côte de provence « Clos Cibonne" tentation.

 38,00€

28,00€



8.00€

Cépage antique : Tebourin

## Corse



Bouteille 75cl

« Faustine » Domaine Comte Abatucci. Rosé.

 45,00€ 

Cépage : 100% Sciaccarello, vielle vigne.

« Faustine » Domaine Comte Abatucci, Rouge.

 45,00€ 

Cépages : 30% Nielluccio, 70% Sciaccarello, vielle vigne.

# Les effervescents et les liqueurs

## Champagnes

	bouteille 75 cl	La coupe 12cl
Origine Brut domaine André Bergère. <i>Cépage : Chardonnay, Pinot Noir, Meunier.</i>	65,00€	14,00€
Blanc de Blanc brut nature « Terres Blanches » domaine André Bergère. <i>Cépage : 100% Chardonnay</i>	75,00€	
Louis Roederer Millésimé vintage 2016. <i>Cépage : 100% Chardonnay</i>	110,00€	

## Crémant

	Bouteille 75 cl	La coupe 12cl
Brut Alpin Domaine Blard et fils <i>Jacquère, chardonnay et pinot noir.</i>	 39,00€	9,00€
Prosecco blanc "Bolla" extra dry.	34,00€	8,00€
Prosecco rosé "Bolla" extra dry.	34,00€	8,00€

## **Liqueurs Superfines Jacoulot**

	Verre à liqueur 6cl
<i>Médaille d'or " exposition Universelle Paris 1900".</i>	
Abricot:	8,00€
Poire:	8,00€
Menthe poivre:	8,00€
Lemon:	8,00€