

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 « fait maison ». 16€
Homemade South-West duck pâté en croûte with orange and pistachio.
-  Tomate en tartare et flammée, Buratta crémeuse, pesto de roquette et basilic. 16€
Flamed and tartar tomato, creamy Buratta, rocket and basil pesto. (Végétarien)
-  Boudin noir du pays basque grillé « Christian Parra », feuilleté de fruits de saison. 18€
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, Chutney de mangue. 26€
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. 16€
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 moussieux au goût de truffe, noix de Grenoble et ciboulette. (Végétarien) 16€
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'Omble Chevalier « Murgat » aux éclats d'amandes croustillantes, émulsion beurre noisette citron. 38€
Char, slow cooked in butter, almond crispy side.
- ☞ Filet de maigre de corse grillé sur une branche de thym, provençale de légumes sauce chimichurri. 36€
Grilled Corsican sea bream fillet on a sprig of thyme, Provençal vegetables Chimichurri sauce.
- ☞ 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 « Aberdeen Angus » grillée à la plancha, sauce béarnaise, frites maison. 32€
Black Angus aberdeen steack grilled, béarnaise sauce, home French Fries.
- ☞ Filet de bœuf « Charolais » grillé aux morilles, frites maison. 45€
Grilled Simmenthal beef fillet, 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 Madère, 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.
<i>Saint Marcellin whole farmer, Savoie pear poached in Beaujolais.</i> | 08€ |
| ☞ | Fromage blanc, crème de Bresse, compotée de myrtilles sauvages ou sucre.
<i>Cottage cheese, cream with blueberries marmelade or sugar.</i> | 08€ |
| ☞ | Un dessert au choix parmi les pâtisseries maison de « Loïc Laude ».
<i>Home made desserts by « Loïc Laude ».</i> | 11€ |
| ☞ | Glaces et sorbets des Alpes (3 parfums au choix).
<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

&

Un dessert au choix parmi les pâtisseries maison de « Loïc Laude ».

Home made desserts by « Loïc Laude ».

Ou

- | | |
|---|---|
| ☞ | Glaces et sorbets des Alpes (2 parfums au choix).
<i>Ice cream and sorbets from the Alps (a choice 2 flavors).</i> |
|---|---|

*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.

*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 BLANCS

<i>Bouteille</i>	<i>Carafe</i>	<i>Verre</i>
75cl	37.5cl	12cl

Savoie

AOP APREMONT « Cuvée Thomas » Domaine Blard et Fils.	34€	18€	7.00€
<i>Cépage : Jacquère</i>			
AOC ROUSSETTE « Altesse » Domaine Blard & Fils.	 38€	21€	8.00€
<i>Cépage : Altesse</i>			
AOC CHIGNIN BERGERON « Au pied des tours » JF Quenard.	48€		
<i>Cépage : Chignin Bergeron</i>			
IGP CHASSELAS « Un matin face au lac » Dominique Lucas.	48€		
<i>Cépage : Chasselas</i>			

Bourgogne

AOC MÂCON Chintré domaine Dominique Cornin.	 39€	21€	8.00€
<i>Cépage : Chardonnay</i>			
AOC ST VERAN « Château Fuissé », Famille Vincent.	48€		
<i>Cépage : Chardonnay</i>			
AOC CHASSAGNE MONTRACHET, Domaine Bergeret & fille.	 75€		
<i>Cépage : Chardonnay</i>			
AOC MEURSAULT « Clos Saint Felix » Domaine Michelot.	78€		

Loire

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

Sud-Ouest

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

Prix net en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

LES ROUGES

Bouteille	Carafe	Verre
75cl	37.5cl	12cl

Savoie

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

Mondeuse puissante, épicée, servie en carafe.

Bourgogne

AOC MERCUREY 1 ^{er} cru « Les Vasées » Domaine Mia.	 69€		
<i>Cépage : Pinot Noir</i>			
AOC HAUTES-COTES DE NUITS Domaine Lecheneaut.	75€		
<i>Cépage : Pinot Noir</i>			
AOC CHASSAGNE MONTRACHET domaine Bergeret et fille.	 78€		
<i>Cépage : Pinot Noir</i>			
AOC CHAMBOLLE MUSIGNY Domaine de La Pousse d'Or.	98€		
<i>Cépage : Pinot Noir</i>			

Bordeaux

AOC ST EMILION Grand Cru Château Fonrazade.	58€		
<i>Cépages : Merlot</i>			
AOC GRAVES « Les Délices d'Apollon » Château Vénus.	65€		
<i>Cépages : Merlot, cabernet Sauvignon</i>			
AOC PESSAC-LEOGNAN « Cuvée Paul » Château Haut-Bergey.	68€		
<i>Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot</i>			
AOC SAINT JULIEN « Connétable » Château Talbot.	95€		
<i>Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon</i>			

Prix net en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

Languedoc

Bouteille

Carafe

Verre

75cl

37.5cl

12cl

AOP PIC SAINT LOUP « La Bergerie » Domaine Hortus.

46€

24€

9.00€

Cépages : Mourvèdre, grenache, syrah

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



45€

Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault, Carignan, Mourvèdre

Rhône

IGP SYRAH « Les Vignes d'à côté » Yves Cuilleron.

38€

20€

7.50€

AOC CROZES HERMITAGE « Cuvée Domaine », Laurent Combier.



49€

Cépage : Syrah

AOC SAINT JOSEPH « Pure Syrah » Sylvain Gauthier



58€

Cépage : Syrah

AOC CÔTE RÔTIE Domaine Bernard Burgaud.

75€

Cépage : Syrah

AOP CAIRANNE Domaine Richaud.

48€

25€

9,00€

Beaujolais

AOP Beaujolais Lancié « Domaine des Nugues ».

36€

18€

7,00€

AOC MORGON Domaine Marcel Lapierre.



54€

Cépage : Gamay noir à jus blanc

AOC CÔTE DE BROUILLY « Les 7 vignes » Château Thivin.

58€

Cépage : Gamay

AOP MOULIN A VENT « Vignes du Tremblay » Domaine Paul Janin.

58€

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Loire

AOC SAUMUR CHAMPIGNY Les Roches Neuves T. Germain.



38€

Cépage : Cabernet franc

AOC SANCERRE « Charlouise » Domaine Vincent Pinard.



68€

Prix net en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

LES ROSES

<i>Bouteille</i>	<i>Carafe</i>	<i>Verre</i>
75cl	37.5cl	12cl

Savoie

 AOC « Face Sud » Domaine Blard et fils	 36€	20€	7,00€
--	---	-----	-------

Côtes de Provence

	<i>Bouteille</i>	<i>Demi Bouteille</i>	<i>Verre</i>
	75cl	50cl	12cl
Côte de provence « Clos Cibonne" tentation. <i>Cépage antiqueTebourin</i>	 38€	28€	8.00€

Corse

	<i>Bouteille</i>
	75cl
« Faustine » Domaine Comte Abatucci. Rosé. 100% Sciaccarello, vielle vigne.	 45€ 
« Faustine » Domaine Comte Abatucci, Rouge. <i>30% Nielluccio, 70% Sciaccarello, vielle vigne.</i>	 45€ 

Les effervescents et les liqueurs

Champagnes

	75 cl	
Louis Roederer Brut Premier.	78€	La coupe : 14.00€
Louis Roederer Millésimé vintage 2015.	95€	

Crémant

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

Liqueurs Superfines Jacoulot.

Médaille d'or "exposition universelle" Paris 1900"

Abricot: 4 cl	8€
Poire: 4 cl	8€
Menthe poivre: 4 cl	8€
Lemon: 4 cl	8€

Prix net en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.