

PLATS / MAIN COURSES

Paleron de veau braisé 8h, poêlée de légumes, pommes de terre grenaille & réduction de jus crémée **24€**
Veal chuck braised for 8 hours, served sautéed vegetables, potatoes & a creamy juice reduction

Suprême de Volaille farci au reblochon & jambon cru, écrasé de pommes de terre, carottes & crème fumée au lard **23€**
Chicken breast stuffed with Reblochon cheese & cured ham, served with smashed potatoes, candied carrots & smoked cream infused with bacon

Pavé de saumon rôti, riz sauvage façon risotto, mayonnaise Sriracha à la thaï **24€**
Roasted salmon fillet, wild rice risotto, Thai-style Sriracha mayonnaise

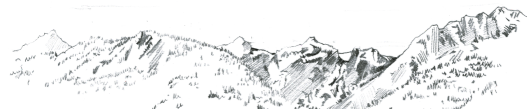
Penne all'arrabbiata & copeaux de parmesan **19€**
Penne all'arrabbiata & parmesan 

Entrecôte 200g, sauce aux poivres servie avec 2 accompagnements au choix **27€**
Entrecôte steak 200g, pepper sauce served with 2 side dishes of your choice

2 Accompagnements au choix : frites, poêlée de légumes, pommes de terre grenaille, salade
2 Side dishes of your choice : Fries, sautéed vegetables, potatoes, salad


Garniture supplémentaire **4 €**
Additional side dishes

Pour les allergies, veuillez en informer le serveur
For allergies, please inform the waiter



BURGERS / BURGERS servi avec frites, salade

Le Burger : Steak 180g, confit d'oignons, fromage à raclette **20€**
The Burger : Beef 180g, candied onions, raclette cheese

Le Burger Végé : Steak végétal, confit d'oignons, fromage à raclette **20€**
The Burger Végé : vegetal steak, candied onions, raclette cheese 

SALADES / SALADS

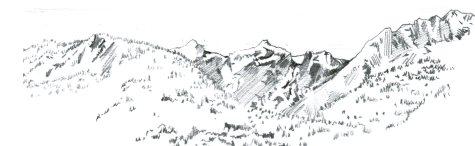
Salade César: poulet frit, croûtons, parmesan & sauce anchois **17€**
Caesar Salad: fried chicken, bread crumbs, parmesan & anchovy sauce

Salade Montagnarde: Reblochon pané, fromages, jambon cru & noix **17€**
Mountain Salad: Breaded Reblochon, cheeses, cured ham & nuts

Salade de gravlax de saumon, feta & légumes croquants **18€**
Gravlax salmon salad, feta cheese & crispy vegetables

Tous nos prix en euros sont nets & taxes comprises.
Les paiements par chèque bancaire ne sont pas acceptés.

All our prices are in euros and taxes included.
Bank checks are not accepted.



MENU ENFANT / KIDS MENU

Volaille panée/ Chicken Nuggets

Jambon blanc / Ham

Fish & Chips

*Accompagnement au choix : pâtes, frites, salade, légumes

*Served with your choice of side: pasta, fries, salad, or vegetables

Dessert : fondant au chocolat ou 2 boules de glace

Dessert: chocolate fondant cake or 2 scoops of ice cream

DESSERTS / DESSERTS

Tiramisù café

Caffe tiramisù

Baba au rhum chantilly exotique

Rum Baba with exotic whipped cream

Crème brûlée pistache fraise

Pistachio-Strawberry Crème Brûlée

Coeur coulant chocolat

Chocolate Cake

LÈS GLACES / ICE CREAM

Parfums : vanille, chocolat, citron, cassis, café

Flavours : vanille, chocolate, lemon, black currant, coffee

1 boule 3€ / 2 boules 6€ / 3 boules 8€

Tous nos desserts sont faits maison
All of our desserts are homemade

15€

À PARTAGER / TO SHARE

Houmous de pois chiche à la coriandre
Chickpeas hummus, with parsley



7€

Quésadillas

Quesadillas



8€

Croque-monsieur à l'italienne

Italian-style croque monsieur

9€

Planche de gravlax de saumon ricotta aux fines herbes

Salmon Gravlax with ricotta & herbs

16€

Planche de charcuterie

Cold cuts platter

14€

Planche de fromages

Cheese platter



15€

Planche de charcuterie & fromages

Cold cuts & cheese platter

22€

ENTRÉES / STARTERS

Coulis de tomate & Burrata

Tomato sauce & Burrata



14€

Chiffonade de Boeuf à l'italienne

Italian- style thinly sliced beef

14€

Salmorejo de tomate & crumble d'oeuf

Tomato salmorejo & egg crumble



12€

Feuilleté d'asperge au gorgonzola & jambon cru

Asparagus puff pastry with gorgonzola & cured ham

13€



Le plat est végétarien / The dish is vegetarian

