

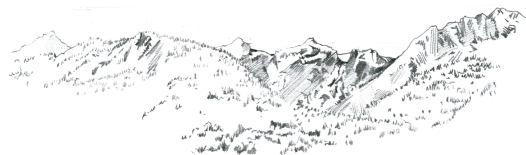
PLATS / MAIN COURSES

Lasagnes all' amatriciana, crème de parmesan <i>Lasagne all' amatriciana, parmesan cream</i>	19€
Filet de Sole, beurre pistache, légumes rôtis, écrasé de pommes de terre aux herbes <i>Sole filet, pistachio butter, creamy parsnip, roasted vegetables, mashed potatoes with herbs</i>	25€
Travers de porc, sauce whisky, légumes rôtis, pomme de terre grenailles <i>Pork ribs, whisky sauce, roasted vegetables, grenaille potatoes</i>	19€
Carré d'agneau, pesto d'anchois, légumes rôtis, croûte d'herbes, jus corsé <i>Lamb rack, anchovy pesto, roasted vegetables, herb crust, jus corsé</i>	28€
Entrecôte, lard de Colannata, frites <i>Sirloin steak with Colannata bacon, Fries</i>	25€
Supplément: Sauce forestière aux morilles ou beurre de truffe <i>Supplement: morel forest sauce or truffle butter</i>	2€
Suprême de volaille sauce forestière aux morilles, risotto aux morilles <i>Chicken breast with morel mushroom sauce and morel mushroom risotto</i>	23€

BURGERS / BURGERS

Burger du Rock - steak, fromage de brebis & sauce aux morilles <i>Rock Burger - beef steak, sheep cheese & morel sauce</i>	21€
Burger Veggie - Steak de pois chiches et Falafel, confit d'oignons, fromage à raclette <i>Veggie burger - Chickpeas & Falafel steak, candied onions, raclette cheese</i>	20€

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



FONDUE / RACLETTE

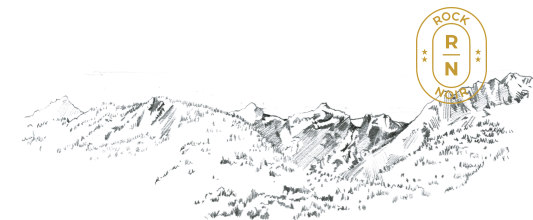
Sur réservation auprès de la réception avant 14h. Prix par personne / min 2 personnes
Booking requested at the reception Desk before 2pm. Price per person / min 2 persons

Fondue Savoyarde : Beaufort, Comté & Emmental <i>Fondue Savoyarde : Beaufort, Comté & Emmental</i>	21€
Fondue Savoyarde aux Morilles <i>Savoyard Morel mushroom Fondue</i>	30€
Fondue Savoyarde à la Truffe <i>Savoyard Truffle Fondue</i>	30€
Raclette servie avec une assiette de charcuterie et des pommes de terre grenailles <i>Raclette served with a plate of cold cuts and grenailles potatoes</i>	32€
Assiette de charcuterie en supplément <i>Extra cold cuts platter</i>	10€

SALADES / SALADS

Gravelax de truite, légumes, sauce teriyaki <i>Trout Gravelax, vegetables, teriyaki sauce</i>	18€
Cobb - Poulet, oignons frits, bacon, bleu <i>Cobb- Chicken, fried onions, bacon, blue cheese</i>	16€

All our prices are in Euros and tax included.
Bank check are not accepted.



MENU ENFANT / KIDS MENU

15€

Coquillettes, kiri, jambon
Coquillettes, kiri, ham

Aiguillettes de poulet frit & frites
Fried chicken aiguillettes & French fries

Fish & chips
Fish & chips

DESSERTS / DESSERTS

Assiette de fromages
Cheese selection

12€

Feuilleté citron yuzu, verveine & myrtilles
Lemon yuzu verbena & blueberry puff pastry

10€

Supplement: shooter de liqueur de verveine artisanale
Supplement: shooter of artisanal verbena liquor

6€

Dôme patate douce, noisettes, finesse d'amertume clémentine
Sweet potato and hazelnut dome, delicate clementine bitterness

10€

Entremet chocolat "Beau cacao"
Chocolate Entremet "Beau cacao"

10€

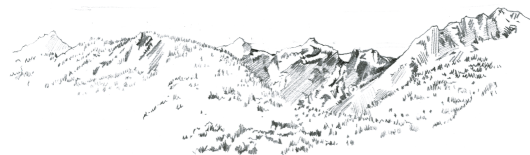
Le browkie
The browkie

10€

Tous nos desserts sont faits maison
All our desserts are homemade



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



À PARTAGER / SHARINGS

Involtini - Roulés de speck, chèvre, sauge, crème yaourt, citron, herbes
Speck roll with goat cheese, sage, yogurt, lemon and herbs cream

10€

Falafel - crème yaourt, citron, herbes
Falafel - yogurt, lemon and herbs cream

8€

Bresaola, parmesan huile truffé
Bresaola, parmesan truffle oil

14€

Planche de fromages
Assortiment of cheeses

18€

Club Sandwich - pastrami de Boeuf, cheddar, avocat, oignons frit
Club Sandwich - Beef pastrami, cheddar, avocat, fried onions

14€

ENTREES / STARTERS

Soupe de potimarron & courge, crème mascarpone café
Pumpkin and squash soup, coffee mascarpone cream

9€

Gravelax de bœuf, crémeux pois chiche, shiitaké persillé, huile de sésame
Beef gravelax, creamed chickpeas, shitake parsley, sesame oil

14€

Ceviche de thon, sauce teriyaki, fenouil croquant, myrtille
Tuna ceviche Teriaky sauce, crunchy fennel, blueberry

14€

Arancini, épaule de veau des Hautes Alpes façon Vitello Tonnato
Arancini, veal shoulder "des Hautes Alpes" Vitello Tonnato style

10€

Raviole de champignons, crémeux de chou fleur, fève de tonka
Mushroom ravioli, cauliflower cream and tonka bean

12€



All our prices are in Euros and tax included.
Bank check are not accepted.

