
DESSERTS

- 'Riz O lé' • citron vert, caramel beurre salé Milk rice with lime and caramel **7 €**
- Soupe de fraise, glace mascarpone limoncello • **7 € GF**
Strawberry soup, limoncello ice cream
- Brioche perdue confite, fraise rhubarbe • **7 €**
Toasted French brioche, rhubarb and strawberry
- Entremet chocolat cacahuètes caramel • **7 €**
Chocolate cake with peanut and carameluit salad
- Glaces et sorbet • Ice creams 1 boule : **3 €** 2 boules: **5 €** 3 boules : **7 € GF**

Tous nos desserts sont faits maison

BOISSONS CHAUDES

Cafés

Expresso / décaféiné / noisette / allongé	3
Double expresso / café crème / cappuccino	4,5

Thés & Infusions

Sélection de thés et infusions - Café Richard	4
---	---



À PARTAGER SHARINGS

- Houmous d'haricots rouge à la coriandre • **10 €**
Red beans hommous with coriander
- Planche de charcuteries • Cold cuts pour 2 personnes **12 €**
- Sélection de fromages • Cheese selection **12 €**
- Planche mixte • Cheese and cold cuts selection **20 €**
- Nuggets panés, sauce teriyaki • chicken nuggets, teriyaki sauce **10 €**
- Burrata crémeuse, caviar d'aubergine • Burrata cheese, eggplant caviar **10 €**
- Quesadillas fromage à la provencale • cheese quesadillas **6 €**

ENTREES / SALADES STARTERS / SALADS

- Gravelax de saumon à la betterave Salmon gravlax with beetroot **14 € GF**
- Tartare de boeuf au couteau à l'italienne Italian style beef tartare **12 € GF**
- Salade caesar • Caesar salad **15 € V**
- Salade Quinoa aux agrumes et falafel • Quinoa salad with falafel and citrus **14 € V**

MENU ENFANT KIDS MENU

- Menu enfant • **12 €**
Volaille panée (nuggets) ou Jambon blanc (ham) ou Fish and chips de cabillaud
Acc : Pâtes, frites, légumes ou salade verte served with pasta, vegetable, french fries or green salad
Moelleux au chocolat ou Glace 2 boules Chocolate fondant or ice cream



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

PLATS MAIN COURSES

- Penne au pesto, vieux parmesan, tomate cerise • 15 € V, GF
Pesto pasta, dry aged Parmesan cheese, tomato
(sans gluten possible, attente 15min / gluten free available)
- Travers de porc confit, sauce whisky 18 €
Pork ribs candied, whisky sauce
- Entrecôte, 300g, origine France, sauce à l'échalote ou sauce au bleu 27 €
Rib steak, shallots sauce or blue cheese sauce
- Dos de cabillaud en croûte de chorizo 19 €
Cod fish with chorizo crust
- Fricassée de poulpe au salicorne 20 €
Octopus fricassée, salicorne
- Rock Noir burger «bun brioché», steak boucher, tomme du berger 18 €
Rock Noir burger : bun, beef steak, Savoie cheese
- Burger végétarien : bun brioché, steak soja, tomme du berger 18 € V
Veggie burger : bun, soy steak, Savoie cheese

SPECIALITES MONTAGNARDES MOUNTAIN SPECIALTIES

- Raclette du Queyras au lait cru : servie avec charcuteries et salade 26 €
Raclette cheese from Queyras, served with cold cuts and green salad
- Fondue montagnarde (Comté, Gruyère, Beaufort) servi avec salade 21 € V
Mountain cheese fondue, served with green salad
Supplément charcuteries fines : +5eur

Les fondues et raclettes sont pour un minimum de 2 personnes
Réservation 24h à l'avance.

PLAT DU JOUR SPECIAL OF THE DAY 17 €

• LUNDI / MONDAY

Bavette d'ailou, origine France, sauce à l'échalote
Sirloin steak, shallots sauce

• MARDI / TUESDAY

Fricassée d'encornet au chorizo
Squid fricassee with chorizo

• MERCREDI / WEDNESDAY

Filet mignon de porc coco curry
Pork filet mignon, coconut and curry

• JEUDI / THURSDAY

Pavé de saumon au pesto, risotto
Salmon filet with pesto, risotto

• VENDREDI / FRIDAY

Filet de rouget polenta crémeuse aux poivrons
Red mullet, creamy polenta with peppers

• SAMEDI / SATURDAY

Saltimbocca de volaille à l'italienne
Stuffed poultry

DIMANCHE / SUNDAY

Restaurant fermé / restaurant closed

V : Vegetarien VG : Vegan GF : sans gluten

