ENTRÉES · STARTERS

HORS D'OEUVRE · Hors d'oeuvres ..... 16€90
SALADES · Salads ..... 16€90

SOUPES · SOUPS

SOUPE À L'OIGNON · French onion soup ..... 16€90
POTAGE DE LÉGUMES · Vegetable soup ..... 16€90
LAKSA AUX LÉGUMES & LAIT DE COCO ..... 16€90
Vegetable laksa with coconut milk
SUPPLÉMENT FROMAGE · Extra cheese ..... 1€00
SUPPLÉMENT CROÛTONS · Extra croutons ..... 1€00

FRUITS DE MER · SEAFOOD

HUITRES N°2 FINES DE CLAIRE 6 PIÈCES ..... 21€00
Fines de Claire No. 2 oysters · 6 pieces
½ HOMARD CANADIEN ..... 26€90
Canadian lobster · Half lobster
BULOTS ..... 9€90
Whelks with aioli · Per serving
CREVETTES ROSES 12 PIÈCES ..... 16€90
Pink shrimp with cocktail sauce · 12 pieces
SASHIMI DE POISSON Selon arrivage ..... 16€90
Fish sashimi · Subject to availability

PLATS FROIDS · COLD MAINS

HORS-D'ŒUVRE XL · XL Hors d'oeuvres ..... 24€90
SALADES XL · XL Salads ..... 24€90

TARTES SALÉES · SAVORY TARTS

FEUILLETÉ SAVOYARD · Savoyard raclette cheese & ham pastry ..... 16€90
QUICHE LORRAINE · Quiche Lorraine ..... 16€90
QUICHE DU JOUR · Quiche of the day ..... 16€90
CROQUE-MONSIEUR · Croque-monsieur ..... 16€90
(toasted ham & cheese)

PIZZAS

PIZZA PEPPERONI & CRÈME DE TOMATE ..... 16€90
Pepperoni pizza with creamy tomato sauce
PIZZA AUX ÉPINARDS & PARMESAN ..... 16€90
Spinach & Parmesan pizza
PIZZA AUX CchampignONS & FROMAGE ..... 16€90
Mushroom & cheese pizza

LA PETITE CUISINE · LA FOLIE DOUCE

SANDWICHS ..... 16€90

FOCACCIA MORTADELLE, STRACCIATELLA & PISTACHE
Mortadella, stracciatella & pistachio focaccia
SANDWICH NEW YORK PASTRAMI
New York pastrami sandwich
TARTINE AU SAUMON FUMÉ
Smoked salmon open-faced sandwich
CIABATTA AUX LÉGUMES GRILLÉS
Grilled vegetable ciabatta
CRAB ROLL À L'AMÉRICAINE
American-style crab roll

Prix TTC en Euros Service Compris
« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé »
MOYENS DE PAIEMENT :
SERVICE RESTAURANT 11:30 - 15:45 SERVICE BAR 09:00 - 17:00

VIANDES · MEAT

GRILLADE · BBQ · RÔTISSERIE

POITRINE DE COCHON CONFITE AU SIROP D'ÉRABLE ..... 28€90
Slow-cooked pork belly with maple syrup
JAMBON À L'OS · Bone-in ham ..... 28€90
BAVETTE GRILLÉE (200 G) · Grilled flank steak (200 g) ..... 26€90
POULET RÔTI · Roast chicken ..... 28€90
PARMENTIER D'AGNEAU · Shepherd's pie with lamb ..... 28€90

SAUCISSES · SAUSAGES

DIOTS DE SAVOIE AU VIN BLANC ..... 26€90
Savoyard diot sausages in white wine
KNACKS D'ALSACE Alsatian knack sausages ..... 26€90
BOUDIN NOIR ARTISANAL Artisan blood sausage ..... 26€90
SAUCISSE BRASSE GRILLÉE Grilled sausage coil ..... 26€90

Tous nos plats sont servis avec une garniture au choix, incluse dans le prix : Frites – Polenta – Haricots Verts
All our dishes are served with one side of your choice, included in the price: French fries – Polenta – Green beans

SUPPLÉMENT POUR UNE GARNITURE GRATINÉE ..... 2€90
Gratin side upgrade
SUPPLÉMENT POUR UNE GARNITURE · Extra side ..... 2€90

PÂTES · PASTA

LASAGNES DE CHÈVRE AUX ÉPINARDS ..... 26€90
Goat cheese & spinach lasagna

COMPOSEZ VOTRE ASSIETTE DE PÂTES
BUILD YOUR OWN PASTA DISH

26€90

1 . CHOISISSEZ VOS PÂTES
CHOOSE YOUR PASTA

SPAGHETTI · Spaghetti
RIGATONI · Rigatoni

2. CHOISISSEZ VOTRE SAUCE
CHOOSE YOUR SAUCE

CARBONARA · Carbonara
BOLOGNAISE · Bolognese
PESTO GENOVESE · Genoese pesto
SAUCE TOMATE À L'ITALIENNE · Italian-style tomato sauce

SUPPLÉMENT FROMAGE · Extra cheese ..... 1€00

POISSONS · FISH

CRAB CAKE & CHIPS · Crab cake & chips ..... 26€90
FISH & CHIPS · Fish & chips ..... 26€90
FRITTO MISTO & CHIPS · Mixed fried seafood & chips ..... 26€90

LÉGUMES · VEGETABLES

GRATIN - PLATS VÉGÉTARIENS · GRATINS - VEGETARIAN DISHES

AUBERGINES À LA PARMIGIANA · Eggplant parmigiana ..... 23€90
GRATIN DE CHOU-FLEUR · Cauliflower gratin ..... 23€90
GRATIN DAUPHINOIS · Dauphinois potato gratin ..... 23€90
LÉGUMES RÔTIS · Roasted vegetables ..... 23€90

PORTION DE FRITES · FRENCH FRIES (side portion) ..... 12€90

PLAT DU JOUR · DAILY SPECIAL ..... 26€90

PAELLA ..... 26€90

FROMAGES · CHEESES

YAOURT · YAOURT ..... 4€90
FROMAGE À LA PIÈCE · Individual cheese portion ..... 5€90
PLANCHE DE 5 FROMAGES, FRUITS SECS ET NOIX ..... 24€90
Five-cheese board, dried fruit & walnuts

FAISSELLE DE LA FERME
FARMHOUSE FAISSELLE
(FRESH COTTAGE CHEESE)

NATURE · Plain ..... 8€90
SUPPLÉMENTS : MYRTILLES, COULIS DE FRAMBOISE OU MIEL ..... 2€00
Extras: blueberries, raspberry coulis or honey

DESSERTS

TARTES · Tarts ..... 13€90
GÂTEAUX · Cakes ..... 13€90
DESSERTS GOURMANDS · Indulgent desserts ..... 13€90

LES FOLIES SUCRÉES · SWEET TREATS

BARBE À PAPA
COTTON CANDY
9€90

GLACES FOLIE DOUCE
ICE CREAM

1 BOULE · 1 scoop ..... 4€00
2 BOULES · 2 scoops ..... 6€00
3 BOULES · 3 scoops ..... 8€00

GAUFRES · WAFFLES

SUCRE · Sugar ..... 7€90
CHANTILLY, CHOCOLAT NOIR OU NOCCIOLATA ..... 9€90
Whipped cream, dark chocolate or Nocciolata
GAUFRE AU GRAND MARNIER Grand-Marnier, sucre, chantilly, zestes d'orange ..... 9€90
Grand Marnier waffle Grand Marnier, sugar, whipped cream & orange zest
GAUFRE DUBAÏ CHOCOLAT & PISTACHE ..... 13€90
Crème de pistache, chocolat au lait fondant, kadaïf croustillant et éclats de pistaches torréfiées
Dubai chocolate & pistachio waffle
Pistachio cream, melted milk chocolate, crispy kataifi & toasted pistachio pieces
GAUFRE BANOFFEE AU CARAMEL BEURRE SALÉ ..... 13€90
Bananes caramélisées, caramel au beurre salé, chantilly et noix de pécan torréfiées
Banoffee waffle with salted butter caramel
Caramelized bananas, salted butter caramel, whipped cream & toasted pecans

CRÊPES

SUCRE · Sugar ..... 6€00
CHANTILLY, CHOCOLAT NOIR OU NOCCIOLATA ..... 8€90
Whipped cream, dark chocolate or Nocciolata
CRÊPE AU GRAND MARNIER ..... 9€90
Beurre, sucre et Grand Marnier, parfums d'orange
Grand Marnier crêpe Butter, sugar & Grand Marnier, with orange notes
CRÊPE FRUITS ROUGES & CHANTILLY ..... 13€90
Fruits rouges, coulis de framboise, chantilly et éclats de meringue
Mixed berry & whipped cream crêpe
Mixed berries, raspberry coulis, whipped cream & meringue pieces
CRÊPE TATIN AU CARAMEL BEURRE SALÉ ..... 13€90
Pommes caramélisées, caramel au beurre salé, crème fouettée et crumble sablé
Tatin crêpe with salted butter caramel
Caramelized apples, salted butter caramel, whipped cream & shortbread crumble

PAINS PERDUS À LA BRIOCHE
BRIOCHE FRENCH TOAST

PAIN PERDU AU GRAND MARNIER ..... 13€90
Caramélisé, sucre, Grand Marnier et marmelade d'orange
Grand Marnier French toast
Caramelized, with sugar, Grand Marnier & orange marmalade
PAIN PERDU & GLACE FOLIE DOUCE ..... 13€90
Caramélisé, accompagné d'une boule de glace au choix
French Toast & Ice Cream
Caramelized, with sugar and a scoop of ice cream of your choice