



## ENTRÉES / STARTERS

- Planche de charcuterie** : coppa, saucisson fumé, viande séchée des Alpes, jambon blanc, jambon cru 12 mois 16  
*Charcuterie platter : coppa, smoked sausage, dried meat from the Alps, cooked ham, 12 month raw ham*
- Planche de fromage** : Coeur de savoie affiné 12 mois, Reblochon, tome de Savoie, Sainte-maure-de-touraine 16  
*Cheese platter : Coeur de Savoie matured for 12 months, Reblochon, Tomede Savoie, Sainte-maure-de-touraine*
- Planche mixte** : fromages et charcuteries 17  
*Mixed platter : cheeses and cold meats*
- Légumes en tempura**, mayonnaise épicée 15  
*Tempura vegetables, spicy mayonnaise*
- Carpaccio de magret** aux saveurs asiatiques 19  
*Duck breast carpaccio with Asian flavors*
- Soupe à l'oignon gratinée**, toast grillé 17  
*Onion soup gratin, grilled toast*
- 5 nems** servis avec menthe fraîche, salade iceberg, sauce sweet chili 18  
*5 spring rolls nems served with fresh mint, iceberg salad, sweet chili sauce*


## PLATS / DISHES

**Tigre qui pleure** : bavette Simmenthal, nouilles au blé, sauté de julienne de légumes, teriyaki sauce et marinade asiatique 29  
*Crying Tiger: Simmenthal flank steak, wheat noodles, sautéed julienne vegetables, teriyaki sauce and Asian marinade*

**Tartare de Boeuf** : Charolais 180gr coupé au couteau, assaisonnement traditionnel, frites, salade 24  
*Beef tartar: Charolais 180gr, cut with a knife, traditional seasoning, fries, salad*

**Tataki de thon** : thon mi cuit aux saveurs asiatiques, nouilles aux oeufs, julienne de légumes 29  
*Tuna tataki: semi-cooked tuna with Asian flavors, wheat noodles, julienne vegetables*

**Salade de chèvre chaud** : salade, tartine de chèvre chaud, pickles, noix, oignons croustillants 21  
*Warm goat cheese salad: salad, warm goat cheese toast, pickles, nuts, crispy onions*

 **Quinoa** : poivrons, pois chiche, courgettes, sauce curry coco, tofu mariné 22  
*Quinoa: peppers, chickpeas, zucchini, coconut curry sauce, marinated tofu*

**Burger** : steak Charolais 180gr, oignons confits et croustillants, tomates, fromage à raclette, sauces, frites, salade 26  
*Burger: Charolais steak 180gr, candied onions and crispy onions, tomato, raclette cheese, sauces, French fries, salad*

**Croustille poulet fondant** : poulet pané aux corn flakes et cacahuètes, frites, salade, sauce bbq maison 24  
*Chicken crisps : chicken with cornflakes and peanuts, French fries, salad, homemade BBQ sauce*

## VIANDES / MEATS

**Ribs XXL** : caramélisés à la sauce bbq maison 28  
*XXL Ribs: caramelized with homemade BBQ sauce*

**Bavette Black Angus Aberdeen** sauce chimichurri 26  
*Bavette aberdeen Black Angus chimichurri sauce*

**Pluma de porc Ibérique**, jus de veau glacé 38  
*Iberian pork pluma, glazed veal juice*

**Agneau** : Côtelettes d'agneau France , jus corsé 34  
*Lamb : Lamb chops from France and full-bodied juice*

*Toutes nos viandes sont servies avec au choix : salade, frites, purée ou légumes  
All our meats are served with a choice of: salad, fries, mash or vegetables*

## PIZZAS


**Margarita** : tomate, mozzarella, olives et origan 15  
*Tomato, mozzarella cheese, olives et oregano*

**Regina** : Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives, origan 16  
*Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms, olives & oregano*

**Chorizo** : tomate, mozzarella, chorizo, olives, parmesan, origan 16  
*Tomato, mozzarella cheese, pepperoni, parmigiano cheese, olives, oregano*

**Savojarde** : crème fraîche, mozzarella, oignons, lardons, pommes de terre, Reblochon 18  
*Cream, mozzarella cheese, onions, bacon, potatoes, Reblochon cheese*

**Quatre fromages** : crème fraîche, mozzarella, Reblochon, bleu, chèvre, olives, origan 18  
*Cream, mozzarella cheese, Reblochon cheese, blue cheese, goat cheese, olives, oregano*

 **Végétarienne** : crème parfumée à la truffe, mozzarella, légumes marinés (carottes, courgettes, artichaut, poivrons), olives, origan 19  
*truffle-flavored cream, mozzarella, marinated vegetables (carrot, zucchini, artichoke, pepper), olives, oregano*

## SPÉCIALITÉS

(Prix par personne, minimum 2 personnes)

(Price per person, minimum 2 persons)

### FONDUES SUISSES

**Traditionnelle** : servie avec pain et salade 25€/pers  
*Served with bread and salad*

**Cèpes** : servie avec pain et salade, assiette de charcuterie 28€/pers  
*Served with bread, salad, charcuterie plate*

**Truffe** : servie avec pain et salade, assiette de charcuterie 32€/pers  
*Served with bread, salad, charcuterie plate*

### RACLETTES

**Nature** : servie avec assiette de charcuterie, salade et pommes de terre 32€/pers  
*Raclette served with charcuterie plate, salad and potatoes*

**Brezan** : fumée servie avec assiette de charcuterie, salade et pommes de terre 36€/pers  
*served with charcuterie plate, salad and potatoes*

### PIERRES CHAUDES

**Boeuf** : servi avec frites, salade, légumes à cuir, sauce tartare 32€/pers  
*Beef: served with fries, salad, raw vegetables, tartar sauce*

**Royale** : 3 viandes (boeuf, poulet, veau) servie avec légumes à cuir, frites, salade, sauce cèpes et tartare 42€/pers  
*Royale : 3 meats (beef, chicken, veal) served with cooked vegetables, fries, salad, porcini mushroom sauce and tartare*

### EXTRAS :

Assiette de charcuterie / charcuterie plate 9

Assiette de pommes de terre / potatoes plate 7

Salade / salad 5

Sauce tartare / tartar sauce 3

Sauce au poivre / pepper sauce 3

Sauce aux cèpes / porcini mushroom sauce 5

## MENU ENFANT 15

Nuggets frites ou poisson pané ou  
pizza bambino (tomate, fromage, jambon)

&

Pot de glace ou fromage blanc au sucre, miel ou coulis fruits rouges

## CHILD MENU 15

*Chicken nuggets and fries or fish and chips or  
pizza bambino (tomato, cheese, ham)*

&

*Ice cream pot or choice of white cheese with sugar, honey or red fruit coulis*

## DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maisons

*Homemade desserts*

<b>Mousse au chocolat</b> <i>Chocolate fine mousse</i>	9
<b>Tiramisu</b>	10
<b>Citron meringué</b> et crumble cannelle, amandes, noisettes <i>Lemon meringue and crumble cinnamon, almonds, hazelnut</i>	11
<b>Panna cotta</b> : lait de coco et coulis de fruits rouges <i>Panna cotta: coconut milk and red fruit coulis</i>	9
<b>Café gourmand</b> : brownie, streusel citron, tiramisu, panna cotta <i>Gourmet coffee : brownie, lemon streusel, tiramisu, panna cotta</i>	14