

Les Entrées / The Starters

« Les Salades de saison richement garnies »	petite	grande
Mesclun de jeunes pousses au Balsamique et huile d'olive, parmigiano Reggiano <i>Young leaves salad with Balsamic and olive oil, parmigiano Reggiano</i>	6.50 €	8.50 €
Salade Nordique – dès de saumon fumé, zeste de citron jaune, crème battue à la cive <i>Diced smoked salmon, lemon zest, whipped cream with chive</i>	9.50 €	12.50 €
Salade Savoyarde – œuf poché, croute soufflée au fromage, lardons, dès de Gruyère <i>Poached egg, souffléed croutons with cheese, bacon, diced Gruyere</i>	9.50 €	13.50 €
Salade Italienne – billes de mozzarella, tomates confites, copeaux de parmesan Tartine à la Tapenade d'olives noires <i>Mozzarella, dried tomatoes, flakes of parmesan, black olive tapenade on toast</i>	12.50 €	17.00 €
Salade Océane – queues de crevettes, surimi, thon blanc de l'épicerie Latour Tomates confites, tartine de pâte de Tomates du Calanquet <i>Prawn tails, crab stick, white tuna, dried tomatoes, tomato purée on toast</i>	13.00 €	19.50 €
 « Les Classiques »		
La Terrine Grand-Mère maison, relevée d'Espelette, salade de Jeunes Pousses <i>Home made pâté flavoured with Espelette, young leaves salad</i>	8.50 €	
Poêlée d'Escargots de Mr Cayeux, jus d'herbes, pain frotté à l'Ail <i>Snails from Mr Cayeux, herbs juice, garlic bread</i>	les 6 9.00 €	les 12 17.00 €
Marbré de Tomates et fromage de Chèvre, au Jambon du Puy, salade de jeunes pousses <i>Mosaic of Tomato and fresh Goat cheese with raw ham, young leaves salad</i>	11.50 €	
Tomates cœur de bœuf et la vraie Mozzarella di Buffala, Toast chaud de Mozzarella au Pesto <i>Tomatoes and real mozzarella Di Buffala, warm toast with mozzarella and pesto</i>	12.00 €	
L'Ardoise de Charcuteries de montagne du Val d'Aoste, gros Pain grillé <i>Slate of dried Meats from the Aosta valley, toasted bread</i>	12.50 €	
 Les Voyages »		
Le Saumon d'Écosse fumé par nos soins, crème battue à la cive, Blinis <i>Scottish Salmon smoked by our care, whipped cream with chive, blini</i>	10.50 €	
Brochette de Gambas laquées aux épices douces, Guacamole, vinaigrette de Pomelo <i>King Prawns on a skewer glazed with mild spices, Guacamole and Grapefruit dressing</i>	petite 10.50 €	grande 18.00 €
Queues de petites Gambas décortiquées, sauce Vierge Légumes Niçois et Taboulé <i>Peeled King Prawn tails, white sauce, vegetables 'à la Niçoise', tabbouleh</i>	11.50 €	15.00 €

« Soupe et Gaspacho »

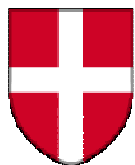
- Gaspacho de Tomates, sorbet tomates, tartine Catalane 7.50 €
Tomato Gazpacho, tomato sorbet, Catalan toast
- Soupe de Poissons de roche au Safran, servi avec croûtons, rouille et fromage 7.50 €
Fish soup flavoured with Saffron, served with croutons, rouille sauce and cheese

Pour nos Petits Montagnards / Kids menu



Servi avec une boisson – soda ou eau minérale (25cl) & une boule de glace aux choix
Served with a drink – soda or mineral water (25cl) & one bowl of ice cream from your choice

- Les Pâtes au beurre, Jambon blanc *Pasta with butter, Ham* 7.00 €
- Le Steak haché de Bœuf, Pomme purée *Minced Beef steak, mashed Potatoes* 7.00 €
- Le Saumon frais grillé sur la Plancha servi avec des Frites fraîches 8.00 €
Fresh Salmon grilled on la Plancha, served with fresh Fries



Les Spécialités des Deux Savoies / The two Savoy specialities

« Autour du Fromage et sur la Pierre »

- Fondue de l'M aux fromages de Beaufort, Comté et Emmenthal 14.00 €
L'M full cheese fondue with Beaufort, Comté and Emmenthal
- Charcuteries du Val d'Aoste et Pommes de terre *supplément* 8.00 €
Dried meats from the Aosta valley and potatoes
- Tartiflette au Reblochon de Savoie, salade de Jeunes Pousses 14.00 €
Potatoes, diced bacon and onions "au gratin" with Savoy Reblochon cheese, salad
- La vraie Fondue Suisse**
- La moitié, moitié au Gruyère Suisse et Vacherin Fribourgeois 16.00 €
"The" Swiss cheese fondue, with Swiss Gruyere and Vacherin Fribourgeois
- Pierre chaude aux Trois Viandes (250g.) Frites fraîches 18.00 €/p.
Hot Stone with Three meats (250g.) Fresh fries (min.2 pers.)
- Ou aux Trois sortes de Bœuf (250g.) 19.00 €/p.
Or with Three types of Beef (250g.) (min.2 pers.)
- Raclette de nos montagnes, Fromage « quart de lune » 22.50 €/p.
Charcuteries du Val d'Aoste et Pommes de terre à déguster à l'intérieur (min.2 pers.)
Traditional Raclette (melted cheese) served with potatoes and dried meats from the Aosta valley

Mers d'Atlantique au Pacifique / Seas from Atlantic till Pacific

Le kilo de moules de Bouchot, <i>The kilo of farmed mussels,</i>	
* Marinières servie avec frites fraîches <i>Marinières "shallot and white wine" and fresh Fries</i>	15.00 €
* Et sa poulette au curry servie avec frites fraîches <i>In Curry sauce served with fresh Fries</i>	16.50 €
6 queues de grosses Gambas décortiquées en Persillade Risotto crémeux aux Champignons et copeaux de parmigiano Reggiano <i>6 peeled king Prawns in parsley and garlic sauce</i> <i>Creamy Risotto with mushrooms and flakes of parmigiano Reggiano</i>	16.50 €
Panaché de filet de Poissons frais du marché, grillés à la Plancha Servi avec Risotto, Artichaut bouquet et Tomates confites, arrosés d'huile d'Olive <i>Medley of fresh Fishes fillet of the market, grilled on la Plancha</i> <i>Served with Risotto, Artichokes and dried Tomatoes, flavoured with Olive oil</i>	17.00 €
Tarte tatin de Légumes confits, Thon grillé à la Plancha, laqué d'épices douces Salade de Roquette <i>Up side down Vegetable tart, grilled Tuna on la Plancha glazed with mild spices, Rocket salad</i>	17.00 €
Petites St Jacques en coquille grillées à la plancha Bocal grand-mère aux légumes du soleil <i>Small Scallops in its shell grilled on la plancha and seasonal Vegetables</i>	17.50 €

Risotto & Pâtes / Risotto & Pasta

Gratin de Macaronis « comme le fait ma mère » à la Crème fraîche _____ Et Fromage fondant de nos montagnes _ <i>Macaroni cheese « like my mother does it » with fresh Cream</i> <i>And melted Cheese from our regions</i>	9.50 €
Risotto crémeux aux Champignons, parmigiano Reggiano _____ <i>Creamy Risotto with mushrooms, parmigiano Reggiano</i>	10.50 €
Tagliolini fraîches au Saumon fumé maison <i>Fresh Tagliolini with home made smoked Salmon</i>	13.00 €
Ravioli franc Comtois au Comté, façon carbonara au Savagnin _____ <i>Ravioli with Comté cheese, carbonara recipe with Golden wine</i>	16.00 €

Terre Savoyarde au Pâturage d'Ailleurs / Savoyard soil till elsewhere Pasture

« Notre Cuisine canaille »

Tranche épaisse de Boudin Basque de chez Jean Jacques Goubie Grillée à la plancha, pomme Purée, pomme Fruit <i>Thick slice of Basque black pudding from JJ Goubie, grilled on la Plancha Mashed potatoes with apples</i>	14.00 €
Carpaccio de Bœuf (200g.) arrosé d'huile d'Olive Copeaux d'un vieux Parmesan, Tagliatelles fraîches au Pesto <i>Beef Carpaccio (200g.) flavoured with Olive oil Old Parmesan flakes, fresh Tagliatelli with Pesto</i>	16.50 €
Les Tartares 100 % pur Bœuf, généreux 200g. servis avec des Frites fraîches <i>Tartar Steak 100% pure Beef, 200g.served with fresh Fries</i>	18.00 €
* <u>Le Classique</u> : jaune d'œuf, oignons, comichons, câpres * <u>Le César</u> : poêlé aller-retour a la Plancha * <u>The Classic</u> : egg yolk, onions, gherkins, capers * <u>The Cesar</u> : quickly sautéed on la Plancha	
Filet mignon de Porc rôti, laqué d'épices douces de Malaga, Poire confite au miel de sapin <i>Roasted filet mignon of Pork, glazed with mild Spices, Pear confit in pine honey</i>	19.50 €
Le Carré d'Agneau à la Française rôti aux aromates, jus aux petites olives Tarte fine de tomates cerise <i>Rack of Lamb roasted with herbs 'à la Française', juice of small Olives, Thin tart with cherry tomatoes</i>	22.00 €

« Cuisson à la Broche et à la Plancha »

Faux filet de race (180g.) grillé à la Plancha Beurre maître d'hôtel, Frites fraîches <i>Beef tenderloin French race, grilled on la Plancha, Lemon parsley butter, fresh Fries</i>	18.50 €
Le Poulet de chez Mme Michelle, cuit à la broche Au Savagnin du Jura et Morilles, gratin de Macaronis <i>Bresse farm Chicken brought up by Mme Michelle, Cooked on the spit with Golden wine and Morels, Macaroni cheese</i>	21.00 €
L'Entrecôte de race (250g.) grillée à la Plancha, Sauce Béarnaise maison, Frites fraîches, salade de Jeunes Pousses <i>French Entrecote grilled on la Plancha, home made Béarnaise sauce Fresh fries, young leaves Salad</i>	24.00 €
L'Épaule de Porcelet rôtie à la broche (1.300kg.) Pommes Ratte de Noirmoutier cuites au lèche-frite <i>Roasted shoulder of Piglet, Noirmoutier rat potatoes cooked in the grill pan</i>	26.00€ /pp. (min.2 pers.)
Côte de Bœuf généreuse (500g.) à manger seul Sauce Béarnaise maison, Frites fraîches <i>Generous rib of Beef (500g.) just for yourself Home made Béarnaise sauce, fresh fries</i>	28.00 €

Menu à 28.00€

Le Saumon d'Écosse label rouge fumé par nos soins, crème battue à la Cive et Blinis
Red label Scottish Salmon smoked by our care whipped cream with chive and Blini

Ou La Terrine grand Mère maison relevée d'Espelette, Salade de jeunes pousses
Home made Pâté flavoured with Espelette, young leaves Salad

Ou Gaspacho de Tomates, sorbet tomates, tartine Catalane
Tomato Gazpacho, tomato sorbet, Catalan toast

Ou Marbré de Tomates et fromage de Chèvre, au Jambon du Puy, salade de jeunes pousses
Mosaic of Tomatoes and fresh Goat cheese with raw ham, young leaves salad



Tranche épaisse de Boudin Basque de chez Jean Jacques Goubie
Grillée à la Plancha, pomme Purée, pomme Fruit

Thick slice of Basque black pudding from JJ Goubie, grilled on la Plancha, mashed Potatoes with Apples

Ou Panaché de filet de Poissons frais du marché, grillés à la Plancha

Servi avec Risotto, Artichaut bouquet et Tomates confites, arrosés d'huile d'Olive

Medley of fresh Fishes fillet of the market, grilled on la Plancha

Served with Risotto, Artichokes and Tomato confit, flavoured with Olive oil

Ou Tartiflette au Reblochon de Savoie, salade de Jeunes Pousses
Potatoes, diced bacon and onions "au gratin" with Savoy Reblochon cheese, Salad

Ou Taglioni fraîches au Saumon fumé maison

Fresh Taglioni with home made smoked Salmon

Ou Carpaccio de Bœuf (200g.) arrosé d'huile d'Olive,

Copeaux d'un vieux Parmesan, Tagliatelles fraîches au Pesto

Beef Carpaccio (200g.) flavoured with Olive oil, old Parmesan flakes, fresh Tagliatelli with Pesto



Crème brûlée Maison aux Fruits rouges

Home made caramelized Custard cream with Red fruit

Ou Les petits Pots de crème au Chocolat, glace Cacahuètes

Small Chocolate tumblers, Peanut ice cream

Ou Ardoise de fromages de nos Vallées de chez Patricia

Confiture à la Gentiane

Slate of regional Cheeses from Patricia dairy, Gentian jam

Ou Vacherin d'été en brochette, sorbet Framboise

Iced meringue cake on a skewer, Raspberry sorbet

Ou Fraises au jus façon Grand-mère, glace au Fromage blanc

Strawberries in its juice, Cottage cheese ice cream