



Pour Commencer - Starters

Velouté d'Asperges Vertes à l'Œuf Parfait et sa Bruschetta <i>Green Asparagus Soup, perfect Egg and Bruschetta</i>	15 €
Terrine Campagnarde de Daniel Gobet, Confiture d'Oignons Rouges <i>Daniel Gobet's Campagnarde Terrine, Red Onions Marmelade</i>	18 €
La Caprese : Tomates Cœur de Bœuf, Basilic, Burrata au Balsamique de Modène sur lit de Roquette <i>Coeur de Boeuf Tomatoes and Burrata, Modena Balsamic Dressing with Rocket Salad</i>	18 €
Salade de Gambas aux Agrumes <i>King Prawns Salad with Citrus Fruits</i>	18 €
Vitello Tonnato, Roquette, Olives Ligure, Tomates Cerises <i>Vitello Tonnato, Rocket Salad, Ligure Olives, Cherries Tomato</i>	21 €
Assiette de Saumon Fumé et Crème à l'Aneth <i>Smoked Salmon Plate with Dill Cream</i>	23 €
Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Chutney de Pêches <i>Half Cooked Duck Foie Gras, Peaches Chutney</i>	24 €

Les Pizzas - The Pizzas

L'Estivale : Tomates Fraîches - Mozzarella – Cébette <i>The Summer One : Fresh Tomato – Mozzarella – Spring Onions</i>	16 €
La Diavola : Mozzarella – Coulis de Tomate – Chorizo - Câpres <i>La Diavola : Mozzarella – Tomato Sauce – Chorizo – Capers</i>	17 €
La Parma : Mozzarella – Coulis de Tomate – Roquette - Jambon de Parme - Olives <i>La Parma : Mozzarella – Tomato Sauce – Rocket Salad - Parma Ham – Olives</i>	23 €
La Tartuffo : Mozzarella – Truffes d'été <i>La Tartuffo : Mozzarella – Summer Truffle</i>	29 €

Les Pâtes et Risotto - Pastas and Risotto

Tagliatelle à la Crème de Gorgonzola et Noix de Grenoble <i>Tagliatelle with Gorgonzola Cream and Nuts</i>	20 €
Penne aux Olives, Basilic, Tomates Cerises et Pignons de Pins, Sauce Tomate <i>Penne Pasta, Olives, Cherry Tomato, Pinions of Pine, Tomato Sauce</i>	23 €
Coquillettes à la Truffe d'été <i>Summer Truffle Coquillettes</i>	25 €

Les Spécialités - Specialties

(pour 2 personnes - for 2 persons)

Fondue Savoyarde aux Deux Fromages, Salade verte <i>The Cheese Fondue and Green Salad</i> <u>Supplément Charcuterie : 10 € par personne.</u>	26 € / pers
Braséade de Bœuf et Veau, Frites Maison et salade Verte <i>Beef and Veal Braserade, Homemade French Fries and Green Salad</i>	34 € / pers
Piérade de Boeuf et Veau, Pommes de Terre en Robe des Champs ou Frites Maison, Salade Verte <i>Beef and Veal on the Stone, Boiled Potatoes or French Fries, Green Salad</i>	34 € / pers
Raclette de Savoie, Pommes de Terres et Charcuterie <i>Savoy Raclette, Boiled Potatoes and Mountain Charcuterie</i>	34 € / pers

Pour Continuer - Main Course

Wok du Jour, aux Légumes de Saisons <i>Wok of the Day and Seasonal Vegetables</i>	26 €
Poisson du Jour Grillé ou Rôti <i>Fish of the Day Grilled or Roasted</i>	28 €
Broche du Jour <i>Spit of the Day</i>	28 €
Côte de Bœuf Black Angus, Pommes de Terre Grenailles Sautées, Sauce Béarnaise <i>Roasted Black Angus Rib of Beef, Sautéed Potatoes, Béarnaise Sauce</i>	45 €
Assiette végétarienne <i>Vegetarian Plate</i>	28 €

Provenance de nos Viandes : Bœuf : Irlande ou France – Volaille : France – Veau : France

Les Fromages Affinés - Cheeses

Fromages Affinés de La Fruitière du Val d'Arly <i>Plate of Local Cheeses</i>	11 €
--	-------------