

LA CARTE DU DEJEUNER

(De 12h à 15h)

Pour Débuter : To Start With

Fingers Croustillant de Tartiflette (5 pièces)	18 €
<i>Crusty Finger of Tartiflette</i>	
Crevettes Panées, Mayonnaise à la Russe (Estragon et Raifort)	20 €
<i>Paned Shrimps, Russian Mayonnaise (Tarragon and Horseradish)</i>	
Salade Caesar dans la Tradition (Blanc de Volaille, Parmesan, Anchois) ..	24 €
<i>The Traditionnal Caesar Salad (Chicken, Parmesan, Anchovy)</i>	
Terrine de Canard des Landes à l'Ancienne, Toast de Pain de Campagne .	24 €
<i>Duck Terrine from Southwest, Toasted Bread (90g)</i>	
La planche de Montagne (Charcuteries et Fromages de Montagne)	25 €
<i>Delicatessen and cheeses Platter from The Local Mountains</i>	
Salade de Mâche à la Truffe Melanosporum	26 €
<i>Lamb Lettuce with Melanosporum Truffle</i>	
Salade des Alpagnes : Œuf Mollet, Gratons au Vieux Xérès, Champignons de Paris, Croûtons Grand-Mère et Tomme au Rabot	26 €
<i>From the Alpagnes Salad: Poached Egg, Old Xérès Gratons, Paris Mushrooms, Croutons and Shaved Tomme</i>	
Croque au Vieux Beaufort de nos Alpagnes et Jambon Blanc de Pays	27 €
<i>Aged Beaufort Cheese Croque with Local White Ham</i>	
Cœur de Saumon Fumé, Crème Acidulée aux Herbes et Blinis	30 €
<i>Best Fillet of Smoked Salmon, Lemon Cream with Herbs and Blinis</i>	
Caviar Oscietre Prestige et ses Blinis et Condiments (20g)	65 €
<i>Premium Oscietre Caviar with Blinis (20g)</i>	

Avec shot de Vodka Petrossian – 10 € supplément

Les Soupes : Soups

Consommé de Volaille et Ses Petits Légumes de Saison	16 €
<i>Chicken Broth and Seasonnal Baby Vegetables</i>	
Velouté de Courges, Crème de Bresse AOP et Condiments	18 €
<i>Pumpkin Soup, Bresse AOP Light Cream and Condiments</i>	

Nos Plats Réconfortant : Main Dishes

Linguine Nature	20 €
Linguine Napolitaine ou Bolognaise	27 €
<i>Linguine Pasta: (Just Plain 20 € - Napoliten - Bolognese 27 €)</i>	
Club Sandwich : Volaille ou Saumon Fumé, Mesclun de Salade	28 €
<i>Turkey or Smoked Salmon Club Sandwich, Mixed Green Salad</i>	
Nuggets de Volaille, Pommes Frites Maison	29 €
<i>Chicken Nuggets, Homemade French Fries</i>	
Tartare de Bœuf Sélectionné (160g), Pommes Frites Maison	39 €
<i>Selected Beef Tartare (160g) with Homemade French Fries</i>	
Le Cheeseburger Montagnard du Fer à Cheval	40 €
<i>The mountain Cheeseburger of The Fer à Cheval</i>	
Grosses Coquillettes au Jambon Blanc et à la Truffe Melanosporum	41 €
<i>Risotto of Big Shell Pasta, White Ham and Melanosporum Truffle</i>	

Supplément Truffes (4 Grammes) 15 €
Extra Truffle (4 Grammes)

Provenance des Viandes : France

Toutes nos préparations sont faites maison. Les prix sont nets service compris –
Allergènes sur demande
*All our dishes are homemade. Prices are net. service included –
Allergens on request*

LES FROMAGES

Ardoise de Fromages des Deux Savoie* 15 €
*Local Cheeses Platter**

LES DESSERTS

Le Biscuit du Jour 07 €
Biscuit of The Day

La Panacotta à La Vanille Bourbon, Coulis de Fruits Rouges..... 11 €
Bourbon Vanilla Panacota, Red Fruits Coulis

Fromage Blanc, Miel de Haute Savoie et Fruits Rouges 11 €
Fresh Cream Cheese, Local Honey and Red Fruits

L'Incontournable Mont-Blanc Vu de Megève 11 €
Unmissable Mont-Blanc from Megève

Les Tartes et Pâtisseries du Jour 11 €
Desserts Selection of the Day

Le Moelleux au Chocolat..... 11 €
Chocolate Moelleux

Les Petits Fruits Rouges 20 €
Red Fruits Plate

**Toutes nos préparations sont faites maison. Les prix sont nets service compris –
Allergènes sur demande**
*All our dishes are homemade. Prices are net. service included –
Allergens on request*