



## A l'Apéro.....

### **Fritto Misto**

*Eperlans, Calamars, Seiches  
Sauce Tartare*

15,00 €

### **Planche de Charcuterie**

*Notre Sélection de Charcuterie finement tranchée,  
et ses Condiments*

16,00 €

### **Planche de Charcuterie Fromages**

*Notre Sélection de Charcuterie et Fromages,*

18,00 €

## Nos Entrées

### **Œufs en Meurette**

*Poitrine Fumée, Oignons glacés  
Sauce Mondeuse de Savoie*

12,00 €

### **Tarte Fine Boudin Blanc aux Morilles**

*Pommes, Compotée d'Oignons,  
Roquette et Mâche*

15,00 €

### **Notre Foie Gras Façon Blue Lagon**

*Préparé à l'Armagnac et au Porto Blanc,  
Ses Toasts Grillés et son Chutney d'Oignons Rouges*

20,00 €



# Nos Salades

En entrée ou en Plat

	Petite	Grande
<b>Salade Façon Thaï</b> <i>Sur un Mélange de Mesclun, Truite mi-cuite marinée au Sésame, Gambas, Navet, Pousses de Soja, Coriandre et Cacahuètes</i>	15,00 €	22,00 €
<b>Salade des Alpagnes</b> <i>Sur un Mélange Mesclun Chicorée, Reblochon Pané, Viande Séchée des Alpes, Epeautre soufflé Vinaigrette Balsamique</i>	14,00 €	20,00 €

# Nos Plats

<b>Moelleux du Revard</b> <i>Piqué à l'aïl, arrosé de Vin blanc de Savoie Cuit au four, Pommes de Terre en Robe des Champs, Charcuterie</i>	25,00 €
<b>Risotto de Petit Epeautre</b> <i>« Blé des Gaulois » à l'encre de Seiche, Chipirons</i>	26,00 €
<b>Filets de Rouget en Persillade</b> <i>Juste snakés et Légumes de Saison</i>	23,00 €
<b>Pêche du Moment</b> <i>Cuisson basse Température, Kumkat et Légumes de Saison</i>	26,00 €
<b>Tartare de Viande « Gargantua »</b> <i>100% Pur Bœuf haché, Préparé devant Vous à votre Goût, Servi Frites Maison, Salade Verte</i>	26,00 €
<b>Filet de Boeuf</b> <i>Frites Maison Sauce Mondeuse ou Forestière</i>	30,00 €
<b>Burger Hivernal</b> <i>Steak Haché 100% pur Bœuf, Escalope de Foie Gras, Compotée d'Oignons, Sauce Champignon, Salade Verte et Frites Maison</i>	28,80 €



# Notre Menu

## *Œufs en Meurette*

*Poitrine Fumée, Oignons glacés  
Sauce Mondeuse de Savoie*

*ou*

## *Salade des Alpagnes*

*Sur un Mélange Mesclun Chicorée,  
Reblochon Pané, Viande Séchée des Alpes, Epeautre soufflé*



## *Poisson du Marché*

*Selon Arrivage  
Légumes de Saison*

*ou*

## *Pièce de Bœuf*

*Frites Maison  
Sauce Mondeuse ou Forestière*



## *Douceur Passion, Verveine*

*ou*

## *Cœur Coulant au Chocolat*

*35 euros*



# Midi Express

*Uniquement le Midi, sauf Week-end et Jours fériés*

## Plat du Jour



**Fromage Frais en Faisselle**

*Nature, Crème, ou Coulis Fruits Rouges*

*ou*

**Glace 2 Boules au Choix**

*ou*

**Création du jour**

*Plat du Jour*

14,80 €

*Plat du Jour + Dessert*

18,80 €

## Menu Enfant

*Jusqu'à 12 ans*

**Petit Cheese Burger**

*Sauce Cheddar*

*ou*

**Poisson du Moment**



**Push Up Haribo**

*ou*

**Brownie Chocolat**

11,50 Euros



## Fromages

<b>Fromage Blanc en Faisselle</b>	6,00 €
<i>Au choix : Nature</i>	
<i>A la Crème Fraîche</i>	
<i>Au Coulis de Fruits rouges</i>	
<b>Plateau du Fromager</b>	9,00 €
<i>Notre Trilogie de Fromages au choix</i>	

## Nos Desserts

<b>Tiramisu du Moment</b>	7,50 €
<b>Notre Poire Chocolat de Notre Cheffe</b>	6,00 €
<i>Poire Pochée au Sirop et son Chocolat Chaud</i>	
<b>Douceur Passion Verveine</b>	8,00 €
<b>Cœur Coulant au Chocolat</b>	8,00 €
<i>Son Coulis au Caramel Beurre Salé</i>	
<b>Baguette Façon Paris-Brest</b>	8,50 €
<i>A partager ou pas ....</i>	
<b>Création du Jour</b>	7,50 €
<i>La Gourmandise du Pâtissier</i>	

<b>Café, Thé, Infusion, Chocolat « Gourmand »</b>	9,50 €
<i>Accompagné d'un assortiment Généreux de nos meilleures Pâtisseries et Mignardises</i>	



# La Sensualité de Nos Glaces

## Retrouvez tous nos Parfums

### Crèmes Glacées

Café	Noix de Coco
Caramel à la Fleur de Sel	Rhum Raisin
Chocolat noir	Vanille de Madagascar
Génépi	

### Sorbets Plein Fruit

Ananas	Framboise
Cassis	Mangue
Citron Jaune	Orange
Fraise	Poire

Coupe 1 Boule, biscuit .....	2,80 €
Coupe 2 Boules, biscuit .....	5,50 €
Coupe 3 Boules, biscuit .....	7,80 €
Supplément Chantilly .....	2,00 €
Supplément Chocolat .....	2,00 €



## Nos Coupes Composées

### Nos Classiques

10,50 €

**Belle Dame** Glace Vanille, Meringue, Chocolat Chaud, Biscuit, Chantilly

**Café Liégeois** Glace Café, Espresso Chaud, Biscuit, Chantilly

**Chocolat Liégeois** Glace Chocolat, Chocolat Chaud, Biscuit, Chantilly

### Nos Créations

11,50 €

**Poire Belle Hélène** Glace Vanille, Morceaux de Poire, Chocolat Chaud, Biscuit, Chantilly

**Bounty** Glace Caramel, Vanille, Noix de Coco, Chocolat Chaud, Coco râpée, Biscuit, Chantilly

**Galapagos** Glace Rhum-Raisins, Vanille, Caramel, Meringue, Chocolat Chaud, Biscuit, Chantilly

**Lagon Bleu** Glace Citron, Orange, Ananas, Curaçao Bleu, Biscuit, Chantilly

### Nos Fantaisies Alcoolisées (2 Boules)

13,00 €

**Colonel** Glace Citron, Vodka

**Impérial** Glace Orange, Citron, Liqueur de Mandarine Impériale

**Royal Poire** Glace Poire, Eau de Vie de Poire

**Mont Blanc** Glace Génépi, Liqueur Génépi

**Dent du Chat** Glace Framboise, Cassis, Eau de Vie de Framboise

