

# LES ENTRÉES



<b>Tartare de Bar</b>	17,00	
Façon ceviche (1,2,4,5,8,11,12,14)		
Clairette de Languedoc Ardissan, Gérard Bertrand Art De Vivre		8,00
<b>Velouté de saison (7,9,12)</b>	11,00	
Chardonnay Gérard Bertrand		7,00
<b>Saumon fumé maison (1,4,7,8,11,12)</b>	18,00	
Blinis & fruits frais		
Pinot gris Ahn Goellebourg, Schmit Fohl		7,00
<b>Feierstengszalot (3,5,8,9,10,12,13)</b>	13,00	
Riesling Wormer Koepchen, Schmit Fohl		7,50
<b>Foie gras mi-cuit du chef au naturel</b>	21,00	
Duo de figue, brioche grillée (1,3,5,7,9,12)		
Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin		7,00
<b>Œuf parfait</b>	14,00	
Crème de carottes fumées, pancetta grillé		
Clairette de Languedoc Ardissan, Gérard Bertrand Art De Vivre		8,00

# LES PLATS



<b>Pavé de saumon en croûte d'herbes</b>	26,00	
Purée de carottes fumées, légumes de saison (1,3,6,7,9,11,12)		
Pinot gris Ahn Goellebourg, Schmit Fohl		7,00
<b>Filet de bar</b>		
Écrasé de pommes de terre aux herbes, sauce vierge aux agrumes (1,4,7,9,12)	26,00	
Riesling Wormer Koepfchen, Schmit Fohl		7,50
<b>Noix de St Jacques</b>	32,00	
Déclinaison de choux fleurs, émulsion de chorizo (1,2,4,7,9,11,12,14)		
Clairette de Languedoc Ardissan, Gérard Bertrand Art De Vivre		8,00
<b>Le faux filet de bœuf Simmental</b>	23,00	
frites et salade (1,7,9,10,12)		
Côtes du Rhône « Mon Cœur » J-L Chave Sélection		8,00
<b>Souris d'agneau confite</b>	28,00	
Au vin rouge & épices (1,7,9,12)		
Art de Vivre, Gérard Bertrand		8,00
<b>Rognons de veau</b>	22,00	
Écrasé de pommes de terre, sauce moutarde à l'ancienne (1,3,7,9,12)		
Pinot Noir Ahn Goellebourg, Schmit Fohl		8,00

# LES SPÉCIALITÉS DU P'TIT MAX



<b>La Bouchée à la Reine</b>	24,00
Volaille et ris de veau grillés, frites (1,3,7,9,10,12)	
Pinot Gris Ahn Goellebour, Schmit Fohl	7,00
<b>Risotto à la truffe et son jambon cru</b>	27,00
Jus de veau truffé (1,3,7,9,12)	
Côtes du Rhône « Mon Cœur » J-L Chave Sélection	8,00
<b>Cordon bleu suprême de poulet jaune au comté Bio</b>	25,00
Sauce champignons, frites et salade (1,3,5,7,9,10,12)	
Pinot Noir Ahn Goellebour, Schmit Fohl	8,00
<b>Feierstengszalot</b> , Pommes de terre grenailles (3,5,8,9,10,12,13)	21,00
Riesling Wormer Koepchen, Schmit Fohl	7,50
<b>Filet Américain</b> , Frites et salade (1,3,4,9,10,12)	23,00
Art de Vivre, Gérard Bertrand	8,00

## LE PLAT VÉGÉTARIEN



<b>Gnocchi aux herbes fraîches</b>	23,00
Sauce napolitaine et comté bio	
Pinot Gris Ahn Goellebour, Schmit Fohl	7,00

# SPÉCIALITÉS SAVOYARDES



<b>Fondue Savoyarde</b> origine France (emmental, beaufort, comté)	27,50
Salade	
Allemagne Pinot Blanc Einstern Markus Molitor	8,00
Arbois rouge « Trousseau » Jacques Tissot	9,00
Arbois Blanc « Savagnin » Jacques Tissot	12,00
<b>Tartiflette au reblochon fermier</b>	25,00
Salade	
Autriche Pinot Noir Rosenweg Maison Huber	8,00
<b>Raclette Savoyarde</b> origine France	28,95
Charcuteries, salade, pommes de terre	
Allemagne Pinot Blanc Einstern Markus Molitor	8,00
<b>Burger Raclette</b>	23,00
Rösti de pommes de terre, raclette fumée	
Autriche Pinot Noir Rosenweg Maison Huber	8,00

## A PARTAGER



Planche de Charcuteries	12,00
Planche de Fromages	12,00
Planche Mixte	18,00

# LE CHARIOT DE FROMAGES



**Fromages (7) trilogie ou 5 fromages** 12,00 15,00

## LES DESSERTS



**Tartelette Myrtilles** 8,00 10,00  
*Autriche Riesling Auslese Vendanges Tardives*

**La crème brûlée à la vanille (3,5,7,12)** 10,00 6,50  
*Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin*

**Ananas rôti à la vanille, flambé au rhum (1,3,7,12)** 11,00 8,00  
*Gewürztraminer Ahn Goellebour, Schmit Fohl*

**Moelleux au chocolat (1,3,7,5)** 12,00 8,00  
*Glace vanille  
Banyuls Tradition, Gérard Bertrand*

**La traditionnelle dame Blanche (1,3,5,7)** 9,00 7,00  
*Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin*

**Fondue au Nutella (1,3,5,7)** 12,00 12,00  
*Coupe de Champagne*

**Assiette gourmande (1,3,5,7,12)** 12,00 +2€ pour café  
*Composée de desserts de la carte miniaturisés*

# MENU AU P'TIT MAX À 42.00



**Saumon fumé maison**

Blinis & fruits frais

Ou

**Velouté de saison**

Ou

**Feierstengszalot**



**Le faux filet de bœuf Simmental**

frites, salade

Ou

**Filet de bar**

Écrasé de pommes de terre aux herbes, sauce vierge aux agrumes

Ou

**Gnocchi aux herbes fraîches, sauce napolitaine au comté bio**



**Trilogie de fromages**

Ou

**La crème brûlée à la vanille**

Ou

**Moelleux au chocolat**



# MENU AU P'TIT KID



**Escalope panée**

(Frites ou salade ou purée)

ou

**P'tits gnocchi aux herbes**

\*\*\*\*\*

**Duo de boules de glace**

Chantilly



**12.00 €**



# LISTE DES ALLERGÈNES



- 1 - Céréales contenant du gluten et les produits à base de céréales**
- 2 - Crustacés et produits à base de crustacés**
- 3 - Œufs et produits à base d'œufs**
- 4 - Poissons et produits à base de poissons**
- 5 - Arachides et produits à base d'arachides**
- 6 - Soja et produits à base de soja**
- 7 - Lait et produits à base de lait**
- 8 - Fruits à coques**
- 9 - Céleri et produits à base de céleri**
- 10 - Moutarde et produit à base de moutarde**
- 11 - Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.**
- 12 - Anhydride sulfureux et sulfites**
- 13 - Lupin et produits à base de lupin**
- 14 - Mollusques et produits à base de mollusques**