

# Les Entrées

Tartare de bar citronné Et combawa (4,9)	17.00
<b>Rueda Arindo Verdejo</b>	<b>8.00</b>
Foie gras Brioche grillée, confiture de saison (1,3,5,7,9,12)	21.00
<b>Chambre d'amour, Lionel Osmin</b>	<b>9.00</b>
Carpaccio de magret de canard fumé Mousse de chèvre & pesto (7,12)	16.00
<b>Pinot Gris Wormer Wäibour, Domaine Schmit-Fohl</b>	<b>8.00</b>
Saumon fumé maison Tarte fine de seigle, crème à l'aneth (1,4,7,12)	16.00
<b>Viognier Villa blanche Languedoc</b>	<b>8.00</b>
Velouté de saison (9,12)	11.00
<b>Chardonnay Villa blanche Languedoc</b>	<b>8.00</b>
Œuf Parfait (1,3,9,12) Poêlée de giroles et jus corsé	13.00
<b>Riesling Ahn Vogelsang, Domaine Schmit-Fohl</b>	<b>9.00</b>

## Les Poissons

Noix de St-Jacques	32.00
Risotto au citron vert (7,9,12,14)	
Rueda Arindo Verdejo	8.00
Filet de bar	26.00
Purée de patate douce à la coriandre (4,11,12)	
Viognier Villa blanche Languedoc	8.00

## Les Woks, Nouilles de riz

Wok de légumes (1,6,11,12)	21.00
Côtes du Rhône Pont de Pierres, Domaine Durieu	8.00
Wok de bœuf (1,6,11,12)	23.00
Côtes du Rhône Pont de Pierres, Domaine Durieu	8.00
Wok de gambas (1,2,6,11,12)	24.00
Rueda Arindo Verdejo	8.00

# Les Viandes

Entrecôte de bœuf	29.00
Sauce poivre, frites & salade (1,7,9,10,12)	
<b>Bordeaux Lussac St Emilion Château les Alberts</b>	<b>9.00</b>
Filet mignon de veau cuit basse température	34.00
Gratin dauphinois et légumes de saison (1,7,9,10,12)	
<b>Flor De Morca, Espagne</b>	<b>8.00</b>
Magret de canard grillé aux girolles	28.00
Ecrasé de pommes de terre et jus corsé (1,7,9,10,12)	
<b>Karma Ferro 13 Primitivo Puglia Italie</b>	<b>9.00</b>
Burger de bœuf	23.00
Pain brioché, sauce barbecue (1,3,7,9,10,12)	
<b>Côtes du Rhône Pont de Pierres, Domaine Durieu</b>	<b>8.00</b>

## Les Spécialités

La Bouchée à la Reine	24.00
Volaille, frites (1,3,7,9,10,12)	
<b>Pinot Gris Wormer Wäibour, Domaine Schmit-Fohl</b>	<b>8.00</b>
Cordon bleu de poulet jaune et au comté Bio	25.00
Sauce champignons, frites et salade (1,3,5,7,9,10,12)	
<b>Karma Ferro 13 Primitivo Puglia Italie</b>	<b>9.00</b>
Souris d'agneau au vin rouge (1,7,9,12)	29.00
<b>Flor De Morca, Espagne</b>	<b>8.00</b>
Filet américain	23.00
Frites & salade (1,3,10,12)	
<b>Bordeaux Lussac St Emilion Château les Alberts</b>	<b>9.00</b>

## A Partager pour 2 personnes

Planche de Charcuteries (7,12)	15.00
Planche de Fromages (7,12)	18.00
Planche Mixte	20.00

## Les Spécialités Savoyardes (minimum 2 personnes)

Fondue Savoyarde 28.00

Origine France (emmental, beaufort, comté) accompagnée de salade

Fondue Jurassienne 29.00

Origine France 100% comté accompagnée de salade

Raclette nature 31.00

Accompagnée de charcuteries et salade

Raclette vin blanc bio 28.00

Accompagnée de charcuteries et salade

Raclette au morbier 29.00

Accompagnée de charcuteries et salade

### Suggestion Vins :

**Pinot Blanc, Croix du Sud Domaine François Schmitt 9.00**

**Pinot Noir, Domaine François Schmitt 8.00**

## Le Chariot de fromages

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

## Les Desserts

La Crème brûlée (3,7)		10,00
-----------------------	--	-------

Chambre d'amour, Lionel Osmin	9.00	
-------------------------------	------	--

Ananas rôti à la vanille et glace vanille bourbon (1,7,12)		11.00
--	--	-------

Chambre d'amour, Lionel Osmin	9.00	
-------------------------------	------	--

Moelleux au chocolat, glace vanille bourbon (1,3,7,5)		12.00
---	--	-------

Rouge exclusif, Muscat de Beaume de Venise	10.00	
--	-------	--

La traditionnelle dame Blanche (1,3,8,7)		9.00
--	--	------

Chambre d'amour, Lionel Osmin	9.00	
-------------------------------	------	--

Assiette gourmande (1,3,5,7,12)		12,00
---------------------------------	--	-------

Rouge exclusif, Muscat de Beaume de Venise	10.00	
--	-------	--

# Menu Au P'tit Max à 45.00

Velouté de saison

Ou

Œuf parfait

Poêlée de girolles et jus corsé

-----

Entrecôte de bœuf sauce poivre

Frites, salade

Ou

Filet de bar

Purée de patate douce à la coriandre

Ou

Wok de légumes

-----

Trilogie de fromages

Ou

La crème brûlée à la vanille

Ou

Moelleux au chocolat

# Menu Découverte à 55.00

Saumon fumé maison

Tarte fine de seigle, crème à l'aneth

Ou

Carpaccio de magret de canard fumé

Mousse de chèvre et pesto

-----

Noix de St-Jacques

Risotto au citron vert

Ou

Filet mignon de veau cuit basse température

Gratin dauphinois et légumes de saison

Ou

Wok de légumes

-----

Trilogie de fromages

Ou

Ananas rôti à la vanille et glace vanille bourbon

Ou

Assiette gourmande

# Menu Enfant

à 12€

Escalope panée  
Frites ou légumes ou salade

Ou

Gnocchi aux herbes  
Sauce napolitaine

\*\*\*\*\*

Duo de boules de glace  
Chantilly

# 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

# Les Apéritifs

## LES BULLES

La Coupe de Champagne	13.00
La Coupe de Crémant	8,00
La Coupe de Crémant Rosé	9,00
Le kir Royal Champagne	13.50
Le kir Crémant	8.50
Le kir Vin blanc	7.50

## LES PORTOS Niepoort

Porto blanc	7.00
Porto Rouge Ruby	7.00
Porto Rouge Tawny	9.00
Porto Rouge LBV 2019	11.00

## LES VERMOUTHS

Martini blanc ou rouge	7.00
------------------------	------

## LES BITTERS

Campari, Suze	7.00
Apérol Spritz	11.00

## LES AMERS

Picon Bière	5.50
Picon Vin Blanc	7.00
Cynar	7.00

## LES GINS TONICS

Hendrick's	14.00
Tanqueray	12.00
Generous	14.00
Monkey 47	15.00
Panda	14.00
Mom	14.00
(10cl) Bombay Sapphire	13.00
Arduenna	15.00

## LES COCKTAILS

Margarita	12.00
Hugo	11.00
Mojito	12.00
Caipirina	12.00
Pina Colada	12.00
Bloody Mary	12.00
Cocktail sans alcool	8.00
Américano	12.00