**les entrées - *starters***

soupe à l’oignon gratinée - *french onion soup* 12€

escargots en persillade - *snails in garlic butter*..................................................................................................................les 6....9€........................les 12 16€

tempura de crevettes avec sauce sweet chilli - *prawns in tempura batter with sweet chilli sauce*..................entrée - *starter...*..12€...............plat - *main* 22€

foie gras avec ses pains grillés et chutney d’oignons - *foie gras with toast and onion chutney* 19€

# les salades

salade de burrata, tomates et basilic - *salad of burrata, tomatoes and basil*..................................................entrée - *starter...*..12€...............plat - *main* 18€

salade de chèvre chaud avec feuilles mixtes, tomates, poivrons et épinards*.................................................*entrée *- starter....*.12€...............plat *- main* 18€

*goats cheese salad with mixed leaves, tomatoes, peppers and spinach*

salade césar traditionnelle au poulet grillé - *the classic caesar’s salad with grilled chicken* 18€

petite salade mixte - *side salad* 6€

**les pâtes - *pasta***

**les lasagnes** maison avec pâtes fraîches et servie avec salade verte - *lasagna, home made with fresh pasta and served with a green salad* 19€

**tagliatelles fraîches avec sauce au choix** - *fresh tagliatelle pasta with your choice of sauce*.........................bolognaise 18€

carbonara 17€

napolitaine - *tomato, onion and basil* 16€

**les plats - *mains***

**tartiflette** et sa salade verte - *tartiflette, served with a green salad* 19€

**la boîte chaude de savoie** accompagné des pommes sautées et salade.................................................21€.................avec jambon serrano 26€

*hot melted local cheese served with sautéed potatoes and salad*...............................................................21€.................*with serrano ham* 26€

## le traditionnel fish & chips

accompagné de purée de petits pois et sauce tartare - *mutzig battered fish & chips with mushy peas and tartar sauce* 23€

**salade thaï au bœuf ou salade thaï au saumon - *thaï beef salad or thaï salmon salad***

entrecôte tranché **ou** pavé de saumon avec sa salade: pousses de soja, carottes, poivrons, oignons blancs et tomates, vinaigrette façon thaï 26€

*sliced rib eye* ***or*** *fillet of salmon on a salad of bean sprouts, carrots, peppers, spring onions and tomatoes, with a thaï style vinaigrette*

**souris d’agneau** avec sa sauce aux lardons, pommes sautées et flan de courgettes. 29€

*slow cooked lamb shank with sautéed potatoes and courgette flan*

**escalope de veau milanaise** servie avec tagliatelles à la napolitaine 26€

*veal escalope in breadcrumbs served with tagliatelle and a tomato, onion and basil sauce*

**entrecôte frites** 300g servie avec flan de courgettes - *rib eye steak with fries and courgette flan* 29€

beurre maître d’hôtel, sauce aux cèpes ou au bleu en supplément - *garlic butter, mushroom sauce or blue cheese sauce* 2.50€

**l’assiette de fromages - *cheese plate***.... roquefort, reblochon, crottin de chavignol 9€

**les desserts faits maison - *home-made puddings***

cheesecake aux fruits rouges et chocolat blanc - *red berry and white chocolate cheesecake* 9€

gâteau à la patate douce et grand marnier accompagné de sa boule de vanille - *sweet potato cake with vanilla ice-cream* 9€

panna cotta crumble avec son choix de coulis: fruits rouges, agrumes ou kiwi 9€

*panna cotta crumble with your choice of coulis: red berry, citrus or kiwi*

**les glaces - *ice cream***

framboise, double chocolat ou vanille - *raspberry, chocolate or vanilla*........................1 boule...3.00€...............2 boules...5.50€..............3 boules. 7.50€

# les pizzas

**marguerite** tomates, emmental, olives - *tomato, emmental, olives* 13€

**napolitaine** tomates, mozzarella, anchois, câpres, persillade, olives - *tomato, mozzarella, anchovy, capers, garlic parsley, olives* 16€

**reine** tomates, champignons, jambon, emmental, olives - *tomato, mushroom, ham, emmental, olives* 16€

**toscana** tomates, jambon cru de serrano, tomates cerises, épinards frais, pesto, mozzarella, olives. 18€

*tomato, cured ham, cherry tomatoes, fresh spinach, pesto, mozzarella, olives*

**royale** tomates, champignons, jambon, chorizo, oignons, poivrons, emmental, olives. 19€

*tomato, mushroom, ham, chorizo, onions, peppers, emmental, olives*

**4 fromages** tomates, bleu d’auvergne, ricotta, emmental, chèvre, olives - *tomato, blue cheese, ricotta, emmental, goat’s cheese* 18€

**carnivore** (épicée) tomates, viande hachée, chorizo, oignons, poivrons, emmental, olives. 21€

*(spicy) tomato, beef, chorizo, onions, peppers, emmental, olives*

**végétarienne** (avec ou sans emmental) tomates, champignons, oignons, poivrons, persillade, olives. 18€

*(with or without emmental) tomato, mushroom, onions, peppers, garlic parsley, olives*

**catalane** tomates, oignons, poivrons, chorizo, emmental, olives - *tomato, onions, peppers, chorizo, emmental, olives* 18€

**hawaïenne** tomates, jambon, ananas, mozzarella, olives - *tomato, ham, pineapple, mozzarella, olives* 16€

**burger** tomates, viande hachée, cheddar, sauce burger, emmental - *tomato, beef, cheddar, burger sauce, emmental* 21€

**calzone** tomates, champignons, jambon, œuf, emmental - *tomato, mushroom, ham, egg, emmental* 19€

**italienne** tomates, burrata, jambon cru de serrano, parmesan, roquette, tomates cerises, balsamique, olives. 22€

(pizza à pâte mi-cuite avec ingrédients froids)

*tomato, burrata, cured ham, parmesan, roquette salad, cherry tomatoes, balsamic, olives (this is a soft-dough pizza with cold ingredients)*

# les pizzas blanches

**chèvre miel** crème, lardons, emmental, chèvre, miel, olives - *cream, bacon, emmental, goat’s cheese, honey, olives* 17€

**savoyarde** crème, oignons, lardons, reblochon, emmental, olives. 19€

*cream, onions, bacon, reblochon, emmental, olives*

## ajoutez à votre goût:

emmental, mozzarella, champignons, œuf, câpres, anchois, oignons, poivrons, ananas, tomates cerises, épinards frais. 1.50€

bleu d’auvergne, ricotta, chèvre, reblochon, jambon, chorizo, jambon cru, lardons, viande hachée 2.50€

***add extra ingredients to your taste:***

*emmental, mozzarella, mushrooms, egg, capers, anchovies, onions, peppers, pineapple, cherry tomatoes, fresh spinach* 1.50€

*blue cheese, ricotta, goat’s cheese, reblechon, ham, chorizo, cured ham, bacon bits, minced beef* 2.50€

**les desserts faits maison - *home-made puddings***

cheesecake aux fruits rouges et chocolat blanc - *red berry and white chocolate cheesecake* 9€

gâteau à la patate douce et grand marnier accompagné de sa boule de vanille - *sweet potato cake with vanilla ice-cream* 9€

panna cotta crumble avec son choix de coulis: fruits rouges, agrumes ou kiwi 9€

*panna cotta crumble with your choice of coulis red berry, citrus or kiwi*

**les glaces - *ice cream***

framboise, double chocolat ou vanille - *raspberry, chocolate or vanilla*........................1 boule...3.00€...............2 boules...5.50€..............3 boules. 7.50€