



ENTRÉES

SOUPE DU JOUR 9€

CALAMARI 14€ / 20€ (À PARTAGER / PLAT PRINCIPAL)

POIVRE DE SUMAC - FLEUR DE SEL - MAYONNAISE AUX AGRUMES - SAUCE SRIRACHA
SUMAC SPICE - FLEUR DE SEL - LIME MAYONNAISE - SRIRACHA SAUCE

JAMON IBERICO Y QUESO MANCHEGO 17€

JAMON IBÉRICO PATA NEGRA - FROMAGE MANCHEGO - CONFIT D'OIGNONS ROUGES
IBERIAN PATA NEGRA HAM - MANCHEGO CHEESE - RED ONION CONFIT

DUEL FRANCO-ESPAGÑOL 26€ (À PARTAGER / SHARING)

JAMON IBERICO - JAMBON DE SAVOIE - CHORIZO PATA NEGRA - SAUCISSON SEC AU BEAUFORT - CONFIT D'OIGNONS ROUGES
IBERICO HAM - SAVOIE CURED HAM - PATA NEGRA CHORIZO - BEAUFORT SAUCISSON - RED ONION CONFIT

NEMS AU CHÈVRE & POIVRONS GRILLÉS (V) 12€

SERVI AVEC CONFITURE DE PIMENTS
GOATS CHEESE & FIRE ROASTED RED PEPPER SPRING ROLLS - SWEET CHILLI JAM

TERRINE DE FOIE GRAS DU CHEF 17€

POCHÉ DANS UN VIN MONBAZILLAC - PAIN AUX NOIX TOASTÉ - CONFIT D'OIGNONS ROUGES
FOIE GRAS POACHED IN MONBAZILLAC WINE - TOASTED WALNUT BREAD - RED ONION CONFIT

PLATS PRINCIPAUX

PLAT DU JOUR PRIX VARIABLE

DEMANDER À VOTRE SERVEUR OU SERVEUSE
ASK YOUR WAITER OR WAITRESS

TARTIFLETTE SAVOYARDE 21€

GRATIN DE POMMES DE TERRE - LARDONS - OIGNONS - REBLOCHON - SALADE VERT
SAVOYARDE POTATO GRATIN - LARDONS - ONIONS - REBLOCHON CHEESE - GREEN SALAD

BLACK & CHEESE 26€

ENTRECÔTE D'ABERDEEN BLACK ANGUS - MACARONI AUX FROMAGES DE SAVOIE - TOMATE RÔTI
ABERDEEN BLACK ANGUS RIB-EYE STEAK - SAVOIE MAC & CHEESE - ROASTED TOMATO

FILET DE BOEUF 36€

LÉGUMES VERTS - TOMATE RÔTIE - POMMES DE TERRE RÔTIES À LA GRAISSE DE CANARD (OU FRITES)
FILET STEAK - GREEN VEG - ROASTED TOMATO - DUCK FAT ROAST POTATOES (OR CHIPS)

POULET ET SON RISOTTO 23€

SUPRÊME DE POULET JAUNE FERMIER - RISOTTO AUX CHANTERELLES - HUILE À LA TRUFFE - COPEAUX DE PARMESAN - ROQUETTE
CORN FED FREE RANGE CHICKEN - CHANTERELLE RISOTTO - TRUFFLE OIL - PARMESAN SHAVINGS - ROCKET

MAGRET DE CANARD 26€

DEMI MAGRET (SUD-OUEST) - POMMES DE TERRE RÔTIES À LA GRAISSE DE CANARD - PAK CHOÏ - JUS AU MIEL
HALF DUCK BREAST - DUCK FAT ROASTED POTATOES - PAK CHOI - HONEY JUS

IMAM BAYILDI (V) 21€

AUBERGINE FARCIE AU FOUR - TOMATE - COURGETTE - CUMIN - SAUCE KASUNDI AUX TOMATES - COUSCOUS AUX ÉPICES
STUFFED BAKED TURKISH AUBERGINES - TOMATO - COURGETTE - CUMIN - TOMATO KASUNDI SAUCE - SPICED COUSCOUS

TERRASSE BURGER 22€

BURGER MAISON - RACLETTE DE SAVOIE FUMÉE - BACON CROUSTILLANT - CONFITURE D'OIGNONS ROUGE - FRITES
HOMEMADE BURGER - LOCAL SMOKED RACLETTE CHEESE - CRISPY BACON - RED ONION MARMALADE - CHIPS

BURGER VÉGÉTARIEN (V) 20€

BURGER D'HARICOTS & PIMENT JALAPEÑO PANÉ AU PANKO - RACLETTE DE SAVOIE FUMÉE - CONFITURE D'OIGNONS ROUGE - FRITES
PANKO CRUMBED BEAN & JALAPEÑO BURGER - LOCAL SMOKED RACLETTE CHEESE - RED ONION MARMALADE - FRITES

RISOTTO AUX CHANTERELLES (V) 21€

RISOTTO AUX CHANTERELLES & LÉGUMES RÔTIS - HUILE À LA TRUFFE - ROQUETTE - COPEAUX DE PARMESAN
CHANTERELLES & ROASTED VEG RISOTTO - TRUFFLE OIL - ROCKET - PARMESAN SHAVINGS

SALADES

LE CHÈVRE (V) 17€

CROQUETTES AU CHÈVRE - POMMES - BETTERAVES - NOIX CARAMÉLISÉES
GOATS CHEESE CROQUETTES - APPLE - BEETROOT - CARAMELISED WALNUTS

SALADE CÉSAR AU POULET 18€

SALADE ROMAINE - POULET EFFILOCHÉ - ANCHOIS - CROÛTONS - ŒUFS DURS - LARDONS - COPEAUX DE PARMESAN
COS LETTUCE - SHREDDED CHICKEN - ANCHOVIES - CROUTONS - SOFT BOILED EGG - LARDONS - PARMESAN SHAVINGS

SALADE DE CALAMARS 19€

CALAMARS AUX POIVRE DE SUMAC & FLEUR DE SEL - MAYONNAISE AUX AGRUMES - SAUCE SRIRACHA
CALAMARI SPICED IN SUMAC PEPPER & FLEUR DE SEL - LIME MAYONNAISE - SRIRACHA SAUCE

LIGHT BITES & SIDES

TAMARIND CHICKEN WINGS 9€

AILES DE POULET À LA SAUCE TAMARIN

SALADE VERTE ou LÉGUMES VERTS 6€

GREEN SALAD / GREEN VEG

POMMES DE TERRE RÔTIES À LA GRAISSE DE CANARD 6€

DUCK FAT ROAST POTATOES

FRITES 6€

TRUFFLE FRIES 9€

FRITES - HUILLE À LA TRUFFE - PARMESAN

TRUFFLE OIL - PARMESAN

DUTCH FRIES 8€

FRITES - SAUCE SATAY - OIGNON ROUGE - MAYONNAISE

SATAY SAUCE - RED ONIONS - MAYONNAISE

LODGE FRIES 8€

FRITES - SAUCE AU FROMAGE - LARDONS - PIMENT JALAPEÑO

CHEESE SAUCE - LARDONS - JALAPEÑOS

DESSERTS

STICKY TOFFEE PUDDING 8.50€

MOELLEUX AUX DATES - SAUCE CARAMEL - GLACE À LA VANILLE

BROWNIES AUX AMANDES (sg) 8.50€

GÂTEAU FONDANT CHOCOLAT & AMANDES - SORBET AUX FRAMBOISES

ALMOND CHCOLATE BROWNIE - RASPBERRY SORBET

CRÈME BRÛLÉE 8.50€

AUX FRAMBOISES

RASPBERRY CREME BRULEE

BRANDY SNAP BASKET 9.00€

TUILE AU GINGEMBRE CROUSTILLANTE & CARAMÉLISÉE - TRIO DE GLACES - FRUITS FRAIS

BRANDY SNAP BASKET - TRIO OF ICE CREAM - FRESH FRUIT

PANNA COTTA VANILLE & GÉNÉPI 8.50€

PALET BRETON - COULIS DE FRAMBOISE

VANILLA & GENEPI PANNA COTTA - BRETON BISCUIT - RASPBERRY COULIS

LITTLE SHREDDERS

JUSQU'À 12 ANS / UP TO 12 YEARS OLD

12€

SODA / JUS DE FRUIT / SIROP*

NUGGETS

BURGER / CHEESEBURGER

POISSON PANÉ
BREADED FISH

PENNE ARRABIATA

SUNDAE VANILLE AU SAUCE CHOCOLAT OU SAUCE FRAMBOISE

*CANETTES & BOUTEILLES NON INCLUS / BOTTLES & CANS NOT INCLUDED