

NOS ENTRÉES / STARTERS

Soupe du jour : 9€
Homemade soup

Ardoise de charcuterie de pays : 12€
Plate of cured meats

Carpaccio de bœuf : 10€
Beef carpaccio

Planche savoyarde XL (charcuterie et fromages) : 22.90€
Big Plate of cured meat and cheese

Œufs parfaits à 63 degrés à la crème de reblochon et ses croûtons : 14€
Perfect poached eggs with creamy reblochon cheese sauce and croutons

12 Escargots de Bourgogne au beurre d'ail persillé : 18€
12 Burgundy Snails with garlic and parsley butter

Sashimi de saumon gravlax et sa crème acidulée à l'huile de sésame : 15€
Salmon sashimi with acidulous sauce and sesame oil

Tartare de foie gras aux pignons de pin, vinaigre balsamique blanc et son huile de noisette : 19.90€
Tartare of duck liver with pine nuts, white balsamic vinegar and hazelnuts oil

D'ICI ET D'AILLEURS

FROM HERE AND SOMEWHERE ELSE

Wok de poulet : émincé de poulet, légumes croquants, pâtes chinoises, cacahuètes, coriandre et sauce thaï : **22€**
Chicken wok: Chinese noodles, chicken, crispy veggies, peanuts, coriander and Thai sauce

Wok de **seiches** au chorizo : légumes croquants, pâtes chinoises, ail et sauce thaï : **25€**
Cuttlefish and chorizo wok : crispy veggies, Chinese pasta, garlic and Thai sauce

Lasagne et salade verte / Homemade lasagna and green salad : **20.90€**

Saint Jacques cuites à vif avec son écrasé de pomme de terre et son beurre blanc au vin jaune du Jura : **29€**
Scallops with mashed potatoes and yellow Jura's wine butter sauce

Tataki de thon : Thon mi-cuit, servi froid avec son écrasé de pomme de terre, shitakés et sauce thaï : **23€**
Tuna tataki: semi-cooked tuna served cold with mashed potatoes and shitake mushrooms, Thai sauce

Côte de cochon de nos montagnes aux cèpes accompagnée d'une pomme de terre en robe des champs : **24.90€**
Pig Rib of our mountains with a "robe des champs" potato and ceps mushroom sauce

Brochette de Magret de canard à la nippone servi avec ses pâtes chinoises et petits légumes : **24€**
Skewer of Duck Breast with Chinese pasta and crispy veggies

Burger Montagnard : steak haché 180g, fromage à raclette, oignons frits, double bacon, cornichons, crème de reblochon, frites et salade : **23€**

Mountain Burger: *beef steak 180g, fried onions, gherkins, raclette cheese, double bacon, reblochon cream, French fries and salad*

Burger Classique : steak haché 180g, oignons frits, tomate, salade, cornichons, sauce cocktail : **19.90€**
Classic burger: *180g beef steak, fried onions, tomato, gherkins, salad, cocktail sauce*

Carpaccio de bœuf XL accompagné de frites et de salade verte : **22.50€**
XL Beef carpaccio served with French fries and green salad

Filet de bœuf Simmental 200g accompagné d'un gratin dauphinois : **29.90€**
Beef tenderloin Simmental 200g served with homemade creamy potato gratin

Entrecôte Simmental 250g, frites et salade verte : **28€**
Beef entrecote Simmental 250g, French fries and salad

Sauces au choix : Poivre (1.50 €), Gorgonzola (1.50 €), Reblochon (1.50€), Cèpes (3.50 €),

Choose your sauce: Peppercorn (1.50 €), Gorgonzola (1.50 €), Reblochon cheese (1.50€) Ceps (3.50 €),

Garnitures supplémentaires : 6 €

Gratin dauphinois maison, poêlée de légumes croquants, bugatini, écrasé de pomme de terre, frites

Side orders: 6€

Creamy potato gratin, crispy vegetables, linguini, mashed potatoes, French fries

NOS SALADES REPAS / OUR BIG SALADS

Burrata Di Bufala à la truffe noire de Carpentras, voile de speck et salade folle : 26€
Burrata Di Bufala with black truffle, cured ham and crazy salad

Salade poke-bowl : riz, saumon, mangue, tomate confite, citron, avocat : 21€
Poke-bowl salad : rice, salmon, mango, sundried tomatoes, lemon, avocado

Salade César : salade verte, poulet, tomates, oignons, croûtons, Parmesan, sauce César : 21€
Caesar salad: green salad, chicken, tomatoes, onions, croutons, parmesan cheese, Caesar dressing

Salade big boss: salade, steack haché, oeuf au plat, pomme de terre, speck : 23€
Big boss salad: green salad, beef steak, fried egg, fried potatoes and ham

POUR LES VÉGÉTARIENS / FOR THE VEGETARIANS

Ravioles de Romans à la crème d'ail et ses légumes croquants : 18.90€
Small cheese ravioli with garlic creamy sauce and crispy veggies

Wok de légumes : légumes croquants, pâtes chinoises, cacahuètes, coriandre et sauce thaï : 19.90€
Veggy wok: crispy veggies, Chinese pasta, peanuts, coriander and Thai sauce

Burger végétarien : rosti de pomme de terre, oignons, tomates, salade, cornichons, sauce cocktail : 23€
Veggy burger: potato rosti, onions, tomatoes, salad, gherkins, cocktail sauce

LES INCONTOURNABLES / THE UNAVOIDABLE

Raclette : Servi avec pomme de terre, charcuterie et mesclun de salade : **24.50 €** (prix par personne, minimum 2 pers)

Raclette cheese: Served with plate of cured meats, potatoes, green salad (price per person, mini 2 pers)

Tartiflette et salade verte : 23 €

Reblochon tartiflette (pieces of bacon and cream), green salad

Assiette Hillary (boîte chaude, pomme de terre, charcuterie et salade) : 24€

Hillary's plate (melting cheese box, potatoes, cured meat and salad)

Fondue 3 fromages avec salade verte : 21€

Cheese fondue with green salad

Fondue aux cèpes avec salade verte : 24€

Ceps and cheese fondue with green salad

Ardoise de charcuterie : 10 €

NOS PETITES DOUCEURS / OUR DELICACIES

Dessert du jour : 7.50 €

Dessert of the day

Café gourmand (avec expresso) : 9.50 €

Ou avec Double expresso, chocolat, cappuccino, thé, infusion, café crème : 11 €

Champagne gourmand : 17 €

Crème brûlée à la gousse de vanille : 8 €

Tarte tatin et sa boule de glace vanille : 8.50 €

Apple pie with vanilla ice cream

Mi-cuit au chocolat et sa crème anglaise : 9,50 €

Chocolate fondant and crème anglaise

Brioche perdue et sa boule de glace caramel au beurre salé : 10 €

French toast with salted caramel ice cream

Tiramisu au nutella : 9.50 €

Panna cotta caramel fleur de sel OU coulis de fruits rouge : 8€

Salted caramel OR red fruit coulis Panna cotta

Assiette de fromages de nos alpages : 10 €

Cheese plate

Faisselle (sucre ou crème) : 5.50 €

White cheese (sugar, or cream)

Faisselle (miel ou myrtilles) : 6 €

White cheese (honey, or blueberry)