

ENTRÉES - STARTERS | PLANCHES - BOARDS

TOMATES BURRATA

18 €

Tomates marinées, burrata, huile d'olive, basilic & pesto

Marinated tomatoes, burrata, olive oil, basil & pesto

SALADE CÉSAR

24 €

Croustillant de poulet, œuf plein air, copeaux de parmesan, salade et croûtons

Crispy chicken, free-range egg, parmesan, lettuce & roasted hazelnuts

MELON FRAIS & CHIFFONNADE 20 €

DE JAMBON DE SAVOIE

Sliced melon with Savoie ham (chiffonnade)

PLANCHE CHARCUTERIE 22 €

Jambon à la truffe, chorizo bellota, saucisson des Arbruzzes, jambon cru de Savoie, tomates grappes, fruits des câpres

Truffle ham, bellota chorizo, Arbruzzes sausage, Savoie cured ham, grape tomatoes, caper fruits

BOÎTE CHAUDE 30 €

Jambon à la truffe, speck, vin blanc, ail & salade

Hot melted cheese box, truffle ham, cured ham, speck, white wine, garlic & salad

BURGERS

VÉGÉTARIEN

25 €

Burrata, tartare de tomates, confit d'oignons, tombée de champignons & touche de pesto

Smoked burrata, tomato tartare, onion jam, sautéed mushrooms & pesto sauce

DOUBLE CHEESE

28 €

Double steak (200g), cheddar mûré, bacon crispy, oignons confits, sauce tartare maison

Double steak (200g), aged cheddar, crispy bacon, crispy onions, homemade tartare sauce

SAVOYARD

26 €

Steak haché (180g), oignons rouges, speck, sauce tartare maison & sauce fromage maison

Beef steak (180g), red onions, speck, Beaufort cheese, homemade tartare sauce & homemade cheese sauce

Nos burgers sont servis avec frites & salade

Our burgers are served with french fries and salad

PLATS - MAIN COURSES

TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE 28 €

Fruits des câpres, huile d'olive, oeuf, parmesan, basilic frais, jus de citron, moutarde, tomate, pignons de pin & roquette

Italian beef tartare with capers fruits, olive oil, egg, parmesan, basil, lemon juice, mustard, tomato, pine nuts, and arugula

GAMBAS "BLACK TIGER" 27 €

riz noir, tomates cerises, crème de parmesan

"Black Tiger" prawns with black rice, cherry tomatoes, cream, and parmesan

CALAMARATA 22 €

Pâte sauce tomate cerise, burrata, parmesan & pesto

"Calamarata with cherry tomato sauce, burrata cheese, parmesan, and pesto

Nos tartares sont servis avec frites & salade
Our tartares are served with french fries and salad

GARNITURES - GARNISH

BOL DE SALADE 5 €

Green salad

FRITES 5 €

French fries

DESSERTS MAISON

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON 10 €

Vanilla "crème brûlée"

TIRAMISU 10 €

TARTE DU JOUR 10 €

Tart of the day

GLACES - EN POT 8 €

"Ben & Jerry's Chocolat, Vanille pécan, Cookie Dough, Caramel Beurre salé

GLACES À L'EAU 2,5 €

Mr FREEZE

BOISSONS

Drinks

EAUX

Evian L	5€
San pellegrino L	5€
Perrier 33cl	5€

SOFTS

Coca cola/Zero/Cherry - 33cl	5,5€
Sprite - 33cl	5,5€
Fuzetea pêche - 25cl	6€
Fanta - 25cl	4,5€
Limonade Mont blanc Bio - 33cl	6€
Orangina - 25cl	6€
Jus de fruits Pago - 20cl	5€

BOISSONS CHAUDES

Espresso	3€
Double espresso	5€
Café allongé	3€
Latte macchiato	7€
Caramel macchiato	7,5€
Café noisette	4€
Cappuccino	6€
Thé/infusion	4€
Irish coffee	11€
Chocolat chaud	7€
Chocolat viennois	8€

Ananas, Orange, Fraise, Tomate, Pomme, Abricot	
Sirop à l'eau	2,5€
Grenadine, Orgeat, Pêche, Menthe	
Diabolo	3,5€
Red Bull	8€

COCKTAILS



Mojito 12€
Virgin Mojito 8€



Moscow Mule 12€



Spritz 12€



St Germain Spritz 14€



Gin Tonic 12€
Virgin Tonic 8€

COCKTAIL DU MOMENT 14 €

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE INCLUS / NET PRICE INCLUDING SERVICE AND VAT
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. LA LISTE DES ALLERGÈNES EST
DISPONIBLE SUR DEMANDE. ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. CONSUME IN MODERATION. THE LIST OF THE
ALLERGENS IS AT YOUR DISPOSAL.

BIÈRES

PRESSION

Bud - 25cl 50cl	5 € 9 €
Vedett IPA - 25cl 50cl	5 € 10 €
Picon - 25cl 50cl	7 € 11 €

Supplément sirop : +1.5€

BOUTEILLES

Corona - 33cl	7 €
1664 0% - 33cl	6 €

CIDRE

Cidre Brut Kerisac 25cl	5 €
-------------------------	-----

VERRES DE VIN - 12CL

BLANC

Côte du Rhône	6 €
Chablis "La Sereine"	9 €

ROUGE

Côte du Rhône - rouge	7 €
Bordeaux - Château La Roberterie 2020	9 €

ROSÉ

Côte de Provence "Grains de Glace" 2023	7 €
--	-----

VIN "DU MOMENT"

ROUGE/BLANC (37,5 cl)	20 €
-----------------------	------

MOUSSEUX

Prosecco "Tenute Arnaces"	9 €
---------------------------	-----

APÉRITIFS

Ricard - 2cl	4.5 €
Pastis 51 - 2cl	4.5 €
Martini rouge - 6cl	5.5 €
Martini Blanc - 6cl	5.5 €
Suze - 4cl	5.5 €
Porto blanc Sandeman - 6cl	5.5 €
Porto rouge Sandeman - 6cl	5.5 €
Kir - 8cl	8 €
Kir pétillant - 8cl	9 €

ALCOOLS - 4CL

Cognac VS Hennessy	18 €
Calvados Père Magloire VS	9 €
Calvados Drouin XO	28 €
Jameson Irish whiskey	9 €
Gin Bombay Sapphire	9 €
Rhum Havana 3 ans	6 €

LIQUEURS - 4CL

Génépi classique	7 €
Get 27	8 €
Get 31	8 €
Limoncello	7 €
Amaretto Cointreau	8 €
Armagnac Samalens 3 ans	8 €
Grand Marnier	8 €
Bailey's	8 €
Saint Germain	8 €
Chartreuse Verte	10 €