



A PARTAGER | To share | делиться

Alpine: Charcuterie & fromages des Alpes	19
<i>Local cheese and delicatessen platter</i>	
Холодная закуска к аперитиву(колбасные изделия и сыр Альп)	
Cochonnaille: Assiette de Charcuterie	12
<i>Deli platter</i>	
Ассортимент колбасных изделий	
Huîtres Gillardeau n°3 (selon arrivage, <u>uniquement le soir</u>)	3 pièces 12
<i>Gillardeau n°3 Oysters (depending on availability, <u>evening service only</u>)</i>	6 pièces 23
Устрицы в зависимости от наличия и только на ужин	12 pièces 45
Focaccia: al Prosciutto San Daniele huile olive, ail, origan, après cuisson jambon San Daniele	11, 10
<i>Olive oil, garlic, origano, San Daniele ham</i>	
оливковое масло, чеснок, орегано, ветчина San Daniele	
Foie gras de canard maison (+/- 120 grs), chutney	27
<i>Home made duck Foie Gras (+/- 120 grs), chutney</i>	
Утиная печень«Фуа-гра» (+/-120гр) шутней	

ENTRÉES | Starters | Закуска

Maraîchère: Haricots verts, oignons rouges, tomates cerises, huile d'olive artisanale	18
<i>Green beans, red onions, tomatoes, hand crafted olive oil</i>	
Зеленые бобы, красные лук, томаты, оливковое масло	
Horiatiki: Féta, tomates, concombre, oignons rouges, olives, origan, huile d'olive vierge	22
<i>féta cheese, tomatoes, cucumber, red onions, olives, origano, olive oil</i>	
Итальянский салат: Бручетта, прочутто Сан Даниэль, салат рокетт, сыр пармезан	

Kamtchatka: Chair de king crabe, salade, avocat	25
<i>King Crabmeat, salade, avocado</i>	
Мясо короля-краба, салат, авокадо	
Empereur: Salade César, poulet, bacon, parmesan, croûtons	22
<i>Chicken Caesar salad topped with parmesan, bacon, croutons and tarragon dressing</i>	
Цезарь: куриная грудка-гриль, бекон, сливочный соус с эстрагоном, гренки	
Bérrichon: Crottin de Chavignol en chausson, oignons confits, coeur de laitue	22
<i>Goat cheese salad</i>	
Салат из козьего сыра	
Super bowl: Riz, avocat, lentilles, pois cassés, radis, concombre, gingembre et grenade	19
<i>Rice, avocado, lentils, split peas, radish, cucumber, ginger and pomegranate</i>	
Рис, авокадо, чечевица, горох, редис, огурец, имбирь и гранат	
Escargots de notre Tarentaise (la douzaine)	23
<i>Snails from our Tarentaise valley (one dozen)</i>	
Улитки с нашего региона Tarentaise (дюжина)	
Italia: Burratina di bufala, tomates et basilic	19
<i>Mozzarella Burratina di bufala, tomatoes, basil</i>	
Моцарелла Бурратина, помидоры, базилик	
Campana: Burratina di bufala, jambon de montagne 12 mois d'affinage	22
<i>Mozzarella Burratina di bufala, mountain ham 12 months of maturing</i>	
Бурратина ди буфала, горная ветчина 12 месяцев созревания	
Tataki: Boeuf Français, mariné au sésame, crème de Wasabi	28
<i>Beef tataki, pickled with sesame, wasabi cream</i>	
Говядина татаки, маринованная с кунжутом, васаби-крем	
Parisienne: Soupe à l'oignon	14
<i>Onion soup simmered in Chimay Bleue beer and brown sugar</i>	
Луковый суп	
Quotidienne: Soupe du jour	12,90
<i>Homemade soup of the day</i>	
Суп дня	

PLATS | *Main dishes* | ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Piccante: Penne all'arrabiata	18
<i>Penne served with spicy tomato sauce</i> Пенне острым томатным соусом	
Luberon: Penne à la truffe noire fraîche française	35
<i>Penne served with black fresh french truffles</i> Пенне с французским трюфелем	
Canada: Homard, linguines, sauce tomate légèrement relevée	34
<i>Lobster, linguine, tomato sauce slightly spicy</i> Лобстер, лингвин, слегка острый томатный соус	
Vénésia: Linguines all vongole	28
<i>Linguine served with clams</i> лингвини с моллюсками	
Emiliana: Lasagne de boeuf, salade	22,90
<i>Beef lasagna, salad</i> Лазанья с говядиной, салат	
Mont d'Or: pommes de terre grenailles, charcuterie	29
<i>Mont d'Or melting cheese served with potatoes and delicatessen</i> Mont d'Or фромаж, картофель, колбаса	
Fondue des Alpes (Comté, Beaufort), salade verte > <u>uniquement le soir</u>	26
<i>Classic fondue (Comté, Beaufort cheese), salad > <u>evening service only</u></i> Сырное фондю Альп, зелёный салат .Только на ужин	
Filet de bar, sauce vierge et légumes croquants	29
<i>Bass filet, virgin sauce, vegetables</i> Филе баса, соус, хрустящие овощи	
Steak d'espadon, wok de légumes et huile d'olive au citron	31
<i>Swordfish steak, vegetables wok and lemon olive oil</i> Стейк из меч-рыбы, оливковое масло с оливковым маслом и лимоном	
Côte de Bœuf Charolaise(+/- 380 grs), frites	37
<i>Beef rib steak (+/- 380 grs), French fries</i> Говяжьи ребрышки(+/-380 гр.) натуральные, картофель фри	

Filet de Bœuf Charolais (+/- 300 grs), frites	36
<i>Grilled beef tenderloin (+/- 300 grs), French fries</i>	
Филе говяжье натуральное (+/- 300гр.) картофель фри	
Tartare de Bœuf coupé au couteau préparé (+/- 200 grs), frites, roquette, parmesan	25
<i>Beef tartar, prepared (+/- 200 grs), served with fries and arugula salad, parmigiano</i>	
Тартар из нарезанного говяжьего мяса (+/-200гр.) картофель фрит,салат рокетт,сыр пармезан	
Magret de Canard Français (+/- 260 grs), réduction de vinaigre de Xérès, miel, frites	32
<i>Grilled French duck breast (+/- 260 grs) topped with Xérès vinegar & honey dressing, served with french fries</i>	
Утиная грудка жареная по Французски(+/-260гр.),с соусом«Херес» ,мёд,картофель фри	
Ballotine de Suprême de volaille, jus de volaille maison et ses légumes de saison	26
<i>Chicken breast, chicken dressing and seasonal vegetables</i>	
Куриное филе,сезонные овощи	
Burger Savoyard, pain artisanal de Val Thorens, steak haché frais 180grs, tomme de Savoie, poitrine de cochon, tomate, frites > <u>uniquement le soir</u>	26
<i>Savoie burger, hand made bread from Val Thorens, fresh beef steak 180grs, Savoie cheese, bacon, tomato, french fries > <u>evening service only</u></i>	
Бургер savoyard, булочка от пекарниVal Thorens,котлета 180гр.сыр том, Savoie,свиная грудинка,картофель Фри	

Sauces aux choix, dressing choice

Béarnaise maison, homemade béarnaise sauce	4
Gorgonzola, blue cheese gorgonzola sauce	3
Poivre noir, black pepper sauce	3

PIZZAS | Пицца

MARGARITA : Tomate, fromage <i>Tomato, cheese / томатная паста, сыр</i>	16,90
DIAVOLA : Tomate, fromage, spianata piccante <i>Tomato, cheese, spicy sausage / томатная паста, сыр, чоризо</i>	18,40
SALAMI : Tomate, fromage, salami <i>Tomato, cheese, salami / томатная паста, сыр, Salami</i>	18,90
REINA : Tomate, fromage, jambon, champignons <i>Tomato, cheese, ham, mushrooms / томатная паста, сыр, ветчина, грибы</i>	18,60
CAPRESE : Tomate, mozzarella Buffala, basilic frais, olives noires <i>Tomato, fresh tomatoes, mozzarella Buffala, fresh basil, black olives</i> Капрес: томатная паста, свежие помидоры- вишенки, сыр моцарелла Бюфала, свежий базилик и чёрные оливки	22,50
NAPOLITANA : Tomate, olives, anchois, câpres, fromage, tomates fraîches, <i>Tomato, anchovies, olives, capers, cheese, sliced tomato</i> томатная паста, сыр, анчоус, каперсы, свежие помидоры, оливки	21,50
HAWAÏÏENNE : Tomate, mozzarella, jambon, ananas <i>Tomato, mozzarella, ham, pineapple / томатная паста, сыр, ветчина, ананас</i>	21,50
SCAPIN : Tomate, fromage, jambon, champignons, œuf bio <i>Tomato, cheese, ham, mushrooms, organic egg / томатная паста, сыр, ветчина, грибы, яйцо bio</i>	22,50
ROMANA : Tomate, fromage, spianata piccante, poivrons, tomates fraîches <i>Tomato, cheese, spicy sausage, peppers, sliced tomato</i> томатная паста, сыр, чоризо, перец болгарский, свежие помидоры	22,50
VÉGÉTARIENNE : Tomate, fromage, artichauts, champignons, tomates fraîches, épinards, poivrons, huile d'olive, olives <i>Tomato, cheese, artichokes, mushrooms, fresh tomatoes, spinach, peppers, olive oil, olives</i> томатная паста, сыр, мякоть артишоков, грибы, шпинат, перец болгарский, свежие помидоры, оливки, оливковое масло	22,50
TRE FORMAGGI : Crème, mozzarella, gorgonzola, provolone piquante, brézain fumé <i>Cream, Mozzarella, gorgonzola, provolone, smoked local cheese</i> паста, моцарелла, горгонзола, острый сыр проволоне, копченый региональный сыр	22,90
ALPAGE : Crème, fromage, reblochon fermier, lardons, oignons <i>Cream, cheese, reblochon Savoie cheese, bacon, onions / Крем, сыр, сыр Reblochon, лук, бекон</i>	22,90
PROSCIUTTO : Tomate, fromage, après cuisson jambon de pays, roquette, <i>Tomato, cheese, after cooking prosciutto, arugula salad, olive oil</i> томатная паста, сыр, ветчина Пармская, руккола, оливковое масло	24,90
TARTUFO : Crème, mozzarella, truffe noire fraîche française, œuf bio <i>Cream, mozzarella, french fresh black truffle, organic egg</i> сливки, моцарелла, свежий чёрный трюфель, органическое яйцо	34,90

DESSERTS | десерты

Fondant au chocolat <i>Chocolate fondant / Шоколадный десерт</i>	10,40
Café gourmand <i>Gourmet coffee / Кофе гурман</i>	10,50
Assiette de fromages de Savoie <i>Cheese platter of Savoie / Ассортимент сыров местного производства</i>	11,60
Tarte tatin chaude, crème fraîche <i>Tepid apple pie with caramel, cream / Горячий яблочный пирог</i>	10,40
Tarte citron, meringue à l'italienne <i>Lemon pie, Italian meringue / Лимонный пирог с безе по итальянски</i>	10,40
Cheesecake vanille <i>Vanilla cheesecake / Чизкейк с ванилью</i>	10,20
Tiramisù Тирамису	10,20
Faisselle, miel et myrtilles <i>Faisselle, honey and blueberries / Натуральный творог фисель с мёдом и черникой</i>	8,60
Crème brûlée Крем брюле	9,9
Citron givré <i>Frosted lemon / МАТОВЫЙ ЛИМОН</i>	9,60

Depuis plus de 30 ans, nous vous proposons avec fierté des plats réalisés à partir de 86% de produits frais, transformés et cuisinés par nos soins, dans nos cuisines.

Afin de garantir une qualité optimale, nos mets sont produits 36 heures maximum avant la dégustation. Dans l'optique de maintenir notre qualité et la fraîcheur de nos plats, nous pouvons rencontrer d'éventuelles ruptures de stock.

Notre personnel se tient à votre disposition en cas de questions ou de risques d'allergies.

Le chef est à votre écoute pour satisfaire vos papilles.