

LA F *QUESTI* FACE 

Depuis 1987

## SALADES | SALADS - STARTERS

### ENTRÉES

**Salade maraîchère** 24,00 €  
Mâche, brocoli, radis rouge, navet boule d'or, butternut, granola, pickles, champignons  
*Maraîchère salad: Lamb's lettuce, broccoli, red radish, golden ball turnip, butternut, granola, pickles, mushrooms*

**Salade Niçoise** 31,00 €  
Mesclun, tomates cerises, poivron, œuf, cébettes, haricots vert, ventrèche de thon, anchois, olives noires, radis  
*Niçoise salad: Salad, cherry tomatoes, bell pepper, egg, spring onion, green beans, tuna belly, anchovies, black olives, radish*

**Escargots à la douzaine de la ferme de Billième (Savoie)** 24,00 €  
*Snails by the dozen by from the Billième farm*

**Burrata** 24,00 €  
Légumes de saison et assaisonnement huile d'olive citron  
*Burrata, seasonal vegetables & lemon olive oil*

### À PARTAGER | TO SHARE

**Harengs, pommes de terre** 21,00 €  
Filets de harengs et ses pommes de terre au four  
*Herrings fillets & baked potatoes*

**Planche de charcuterie** 26,00 €  
Coppa, jambon cru, saucisson campagnard, viande de bœuf séchée, l'Anelle  
*Platter charcuterie: Regional charcuterie*

**Planche alpine** 26,00 €  
Charcuterie régionale, salade, fromage régional, pommes de terre grenaille  
*Platter charcuterie: Regional charcuterie, salad, regional cheese, new potatoes*

## PLATS | MAIN DISHES

**Lasagnes : Ragu Bolognaise, bœuf & porc, salade** 29,00 €  
*Lasagna: Bolognese ragu, beef & pork, salad*

**Côte de bœuf Salers Metzger Frères** 59,00 €  
Maturée 8 semaines (+/- 500 gr), frites  
*Beef rib steak matured 8 weeks Metzger Frères Paris (+-500gr), French fries*

**Louis Bowl** Supp. thon : 5,00 € | 24,00 €  
Quinoa, avocat, kiwi jaune, concombre, radis, butternut, lentilles  
*Louis bowl: Quinoa, avocado, yellow kiwi, cucumber, radish, butternut, lentils*

**Tartiflette aux truffes** 43,00 €  
Crème truffée, pommes de terre, oignon, lard fumé, reblochon, truffes noires fraîches  
*Truffles tartiflette: tartufi cream, potatoes, onions, smoked bacon, reblochon cheese, fresh black truffle*

## DESSERTS | DESSERTS

**Affogato : espresso servi sur sa glace vanille** *Espresso served on a vanilla ice cream* (+ Amaretto shot : 1 €) 8,00 €

**Café gola : café au choix et une gourmandise du moment** *A coffee of your choice with a delicacy of the moment* 9,00 €

**Entremets chocolat** *Chocolate entremet* 13,00 €

**Paris-Brest** *The famous Paris - Brest* 13,00 €

**Cheesecake** 13,00 €

**Baba au rhum, chantilly** *Rum baba served with whipped cream* 13,00 €

**Tiramisu à la part** *Tiramisu* 12,00 €

**Tarte fine aux pommes et sa glace vanille** *Thin apple pie served with vanilla ice cream* 12,00 €

**Tarte Tropézienne** 13,00 €

**L'éclair citron : Éclair citron façon tarte citron meringuée** *Lemon, meringue éclair* 13,00 €

**Vanilla Martini : espresso Martini cocktail servi sur sa glace vanille** *Espresso Martini cocktail served on vanilla ice cream* 17,00 €

**Sgroppino : 5 boules sorbet citron en granita, 5 cl vodka Belvedere, 25 cl Prosecco « granita maison » (pour 2 pers)** 34,00 € / 2 pers.  
*5 lemon sorbet scoops, Belvedere vodka, prosecco « granita home made » (for 2 people)*

## BIÈRES

**Pression :** 25 cl 50 cl

**Peroni** 5,90 € 11,30 €

**St Stefanus** 6,30 € 11,90 €

Abbey Belgian beer

**Meantime IPA** 6,30 € 11,90 €

**Bouteilles :**

**Asahi Lager** 33 cl 8,60 €

**Heineken 0%** 33 cl 8,50 €

**Erdinger Weißbier** 50 cl 11,90 €

**Chimay bleue, Duvel** 33 cl 9,90 €

**Chouffe cherry** 33 cl 9,90 €

**Corona** 35 cl 9,90 €

**Magners Cider** 33 cl 8,50 €

## CHAMPAGNE

Ruinart Brut Coupette 7cl	8,50 €	Ruinart Brut Coupe 12 cl	16,00 €
<b>Bouteilles :</b>	37,5 cl	75 cl	150 cl 300 cl
Dom Pérignon Vintage	420,00 €	980,00 €	
Ruinart Brut	69,00 €	96,00 €	250,00 €
Ruinart Blanc de Blancs	122,00 €	205,00 €	422,00 € 1150,00 €
Ruinart Rosé	115,00 €	196,00 €	401,00 €
Dom Ruinart Millésimé	205,00 €	422,00 €	
Cristal Roederer	420,00 €		
Lanson Blanc de Blancs	127,00 €		
Lanson Black Edition	96,00 €		

## VIN AU VERRE 12 cl / 24 cl / 75 cl

### BLANC

Apremont "Roc" <i>Savoie</i>	6,80 € / 12,90 € / 41,00 €
Chablis Village <i>Bourgogne</i>	8,90 € / 16,90 € / 53,00 €
Sancerre <i>Loire</i>	8,50 € / 16,10 € / 51,00 €
Chignin Bergeron <i>Savoie</i>	7,50 € / 14,30 € / 45,00 €

### ROUGE

"B" de Maucaillou <i>Bordeaux</i>	7,90 € / 15,00 € / 47,00 €
Font de Courtedune <i>Côtes-du-Rhône</i>	8,50 € / 16,10 € / 51,00 €
Peyregrandes <i>Languedoc</i>	7,90 € / 15,00 € / 47,00 €
Côte Chalonnaise <i>Bourgogne</i>	8,90 € / 16,90 € / 53,00 €

### ROSÉ Peyrassol IGP *Provence*

6,90 € / 13,10 € / 41,00 €

## APÉRITIFS

Martini Rouge, Blanc 6 cl	8,00 €	Porto Blanc 6 cl	7,50 €
Martini Rubino, Ambrato 6 cl	9,00 €	Tawny Porto Quinta Da Corte 10 ans 6 cl	9,50 €
Negroni	15,00 €	Kir Royal (Ruinart brut)	16,00 €
Americano maison	15,00 €	Cassis, Pêche, Mûre	

## COCKTAILS

Negroni	15,00 €	New York Sour	15,00 €
Gin Tanqueray, Martini Rubino, Campari		Maker's Mark Bourbon, jus de citron, sirop de sucre, blanc d'œuf, vin rouge Côtes du Rhône	
Louve	15,00 €	Tiramisu Martini	15,00 €
Framboises, basilic, sirop de sucre, liqueur de framboise/mûre, jus de citron, vodka Absolut, jus de cranberry		Disaronno, crème de cacao, sirop de sucre, double espresso, crème vanille	
Amaretto Sour	15,00 €	Mezcal Sour	15,00 €
Disaronno, jus de citron, blanc d'œuf, Angostura, cannelle		Mezcal, jus de citron vert, cointreau, sirop de sucre, blanc d'œuf, Angostura Garnish	
Old Fashion	15,00 €	Caïpirinha	15,00 €
Maker's Mark Bourbon, sucre roux, Angostura, écorces d'orange, tranches d'orange		Cachaça, citron vert, sucre roux	
Cosmopolitain	15,00 €	Gin Basil Smash	15,00 €
Vodka Absolut, cointreau, jus de citron, jus de cranberry		Gin Tanqueray, jus de citron vert, sirop de sucre, basilic frais	
Moscow Mule	15,00 €	<b>SPRITZ</b>	
Vodka Absolut, jus de citron vert, Bundaberg Ginger Beer, concombre		Aperol Spritz	15,00 €
Expresso Martini	15,00 €	Aperol, Prosecco, Perrier, orange	
Kalhua, vodka Absolut, liqueur de cacao, expresso		Italicus Spritz	15,00 €
Margarita	15,00 €	Liqueur de bergamote, Prosecco, Perrier, olives vertes	
Tequila Don Julio blanco, cointreau, jus de citron vert, sel		Hugo Spritz	15,00 €
		Liqueur de sureau, Prosecco, Perrier, citron vert, menthe	

## WHISKY

Monkey Shoulder	15,00 €
Woodford Reserve Rye	15,00 €
Laphroaig 10 ans	15,00 €
Nikka Coffee Grain	15,00 €
Royal Salute	21,00 €
Maker's Mark Bourbon	15,00 €
Bruichladdich The Classic Laddie	15,00 €

## TEQUILA

Don Julio 1942	15,50 €
Patron XO Café	17,00 €
Patron Silver	17,00 €
Patron Anejo	18,00 €

### Tequilas d'exception : 4 cl 70 cl

Clase Azul Plata	22,00 €	260,00 €
Clase Azul Reposado	34,00 €	390,00 €
Clase Azul Anejo	92,00 €	1050,00 €
Clase Azul Mezcal		
Durango	78,00 €	890,00 €
Clase Azul Mezcal		
Guerreiro	78,00 €	890,00 €

## VODKA

Belvedere	14,00 €
Crystal Head	17,00 €

## RHUM

Don Papa	12,00 €
The Kraken Black Spiced	12,00 €
Zacapa	16,00 €

## COGNAC

Hennessy VS	12,00 €
Hennessy XO	17,00 €
Martell VSOP	17,00 €
Martell Cordon Bleu	18,00 €
Cohiba by Martell	27,00 €

## GIN

Hendrick's	12,00 €
Tanqueray	12,00 €
The Botanist	12,00 €
Citadelle	12,00 €

## EAUX DE VIE

Génépi	9,00 €
Chartreuse verte / jaune V.E.P.	27,00 €
Grappa	10,00 €
Poire Williams	10,00 €
Marc de Savoie	10,00 €
Schnapps	10,00 €
Calvados 20 ans Le Père Jules	24,00 €
Armagnac Darroze 40 ans	27,00 €

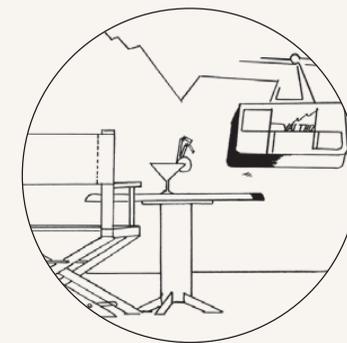
## ADDS

2,50 €

Jus de fruits Granini
Pomme   orange   tomate   abricot   ananas
Coca-Cola
Mountain Spring Tonic Dry
Limonade Garçon
Mountain Spring Ginger ale
Bundaberg Ginger beer
Soda water
Red Bull

## EAU MINÉRALE

	37,5 cl	80 cl
Voss plate (Norway)	7,00 €	14,00 €
Voss gazeuse (Norway)	7,00 €	14,00 €



DEBIT/CREDIT CARD  
10 EUROS MINIMUM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX  
POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER  
AVEC MODÉRATION.