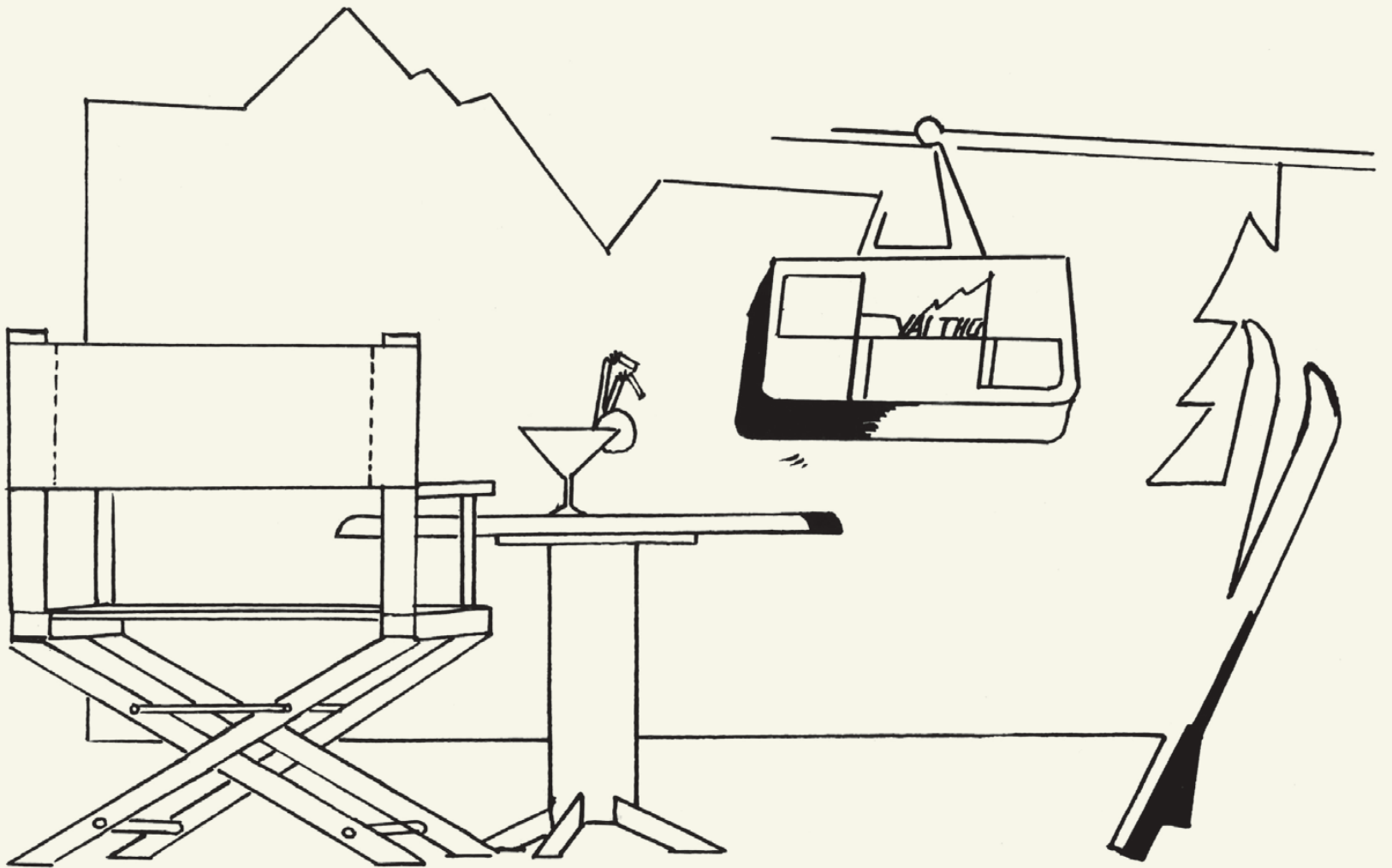


LA FINEST FACE



BAR
RESTAURANT

Depuis 1987



SALADES ENTRÉES

| SALADS - STARTERS

Salade de chou kale 29,00 €
Guacamole, fêta, pignons de pain, grenade, pesto, Castel Franco, graines de sarrasin, mizuna
Kale salad: Guacamole, feta, pine nuts, pomegranate, pesto, Castel Franco, buckwheat seeds, mizuna

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

Horiatiki 24,00 €
Oignon rouge, concombre, tomates cerises, olives, feta, origan
Greek: red onions, cucumber, cherry tomatoes, olives, feta, origan

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

Chicken César salade 29,00 €
Filet de poulet, salade, parmesan, croûtons, bacon, câpres, anchois
Chicken Caesar salad: chicken, lettuce, bacon, parmigiano reggiano croûtons, capers, anchovies

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

Assiette de sucrine 14,00 €
Simple assiette de sucrine & sa vinaigrette
Plate of lettuce & her vinaigrette

The Butbeef 31,00 €
Butternut rôti aux épices Tandoori, paleron de bœuf, œuf mimosa, croûtons, gribiche, jus de viande, tome des Bauges
The Butbeef: Roasted butternut with Tandoori spices, beef chuck, mimosa egg, croutons, gribiche, meat gravy, tome des Bauges cheese

À PARTAGER | TO SHARE

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

Duo di focaccia : prosciutto et burrata 25,00 €
Duo of focaccia: one with prosciutto and the other with burrata

Berrichon 30,00 €
Tresse au chèvre frais, oignons confits, mozzarella accompagnée de mesclun, noix, confiture de figues
Kind of a goat cheese salad on a pizza base with onions, mozzarella, fig jam & nuts

Planche de charcuterie 26,00 €
Coppa, jambon cru, saucisson campagnard, viande de bœuf séchée, l'Ancelle
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

PLAT DU JOUR
22,90 €

SOUPES | SOUPS

Soupe à l'oignon 16,00 €
Croûtons et Beaufort
Onion soup: croûtons and Beaufort cheese

Soupe du moment et ses condiments 15,00 €
Soup of the moment

PÂTES FRAÎCHES | FRESH PASTA

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

Gnocchis aux truffes 48,00 €
À la crème truffée, pétales de parmigiano reggiano et truffes fraîches
Gnocchis served with fresh black truffles and parmigiano reggiano

The Spätzle 29,00 €
Pâtes aux œufs d'Italie alpine aux légumes de saison et parmigiano reggiano
North Italian eggs pasta served with seasonal vegetables and parmigiano reggiano

Tagliatelle alla vongole 31,00 €
Tagliatelles aux palourdes en persillade
Clams tagliatelle served with parsley & garlic

DEBIT/CREDIT CARD 10 EUROS MINIMUM

VIANDES | MEAT

Le Magret	44,00 €
Magret de canard en sucré salé, mille-feuille de céleri, crème raifort confit, butternut	
<i>Salty, sweet duck breast served with celery cake, horseradish cream, butternut</i>	
Côte de bœuf Salers Metzger Frères	59,00 €
Maturée 8 semaines (+/- 500 gr), frites	
<i>Beef rib steak matured 8 weeks Metzger Frères Paris (+-500gr), French fries</i>	
Tartare de bœuf	32,00 €
Préparé, roquette, parmesan, frites	
<i>Tartar: prepared (+200gr), rocket salad, parmigiano reggiano, French fries</i>	
Schnitzel	34,00 €
Filet de poulet français frit, écrasé de pommes de terre, gelée de groseilles et sauce Brézain	
<i>Schnitzel: French chicken, cream cheese, currant jelly, mashed potatoes</i>	
Le Suprême	36,00 €
Suprême de poulet jaune, lard de Colonnata, champignons, chou vert, carottes	
<i>The Suprême: yellow chicken suprême, Colonnata bacon, mushrooms, green cabbage, carrots</i>	

POISSONS | FISH

Dos de cabillaud	39,00 €
Légumes de saison et fumet de poisson à la citronnelle	
<i>Cod fillet: seasonal vegetables and lemongrass fish stock</i>	
Louis Bowl	24,00 €
Quinoa, avocat, kiwi jaune, concombre, radis, butternut, lentilles	Supp. thon : 5,00 €
<i>Louis bowl: Quinoa, avocado, yellow kiwi, cucumber, radish, butternut, lentils</i>	
Maigre	34,00 €
Pavé de maigre, risotto de petit épeautre, émulsion au beurre d'algues	
<i>Lean steak, einkorn risotto, seaweed butter emulsion</i>	

PLATS | TRADITIONAL DISHES

TRADITIONNELS

Reblochon rôti	39,00 €
Pommes de terre grenaille, charcuterie	
<i>Roasted Reblochon cheese served with potatoes and charcuterie</i>	
Tartiflette aux truffes	43,00 €
Crème truffée, pommes de terre, oignon, lard fumé, reblochon, truffes noires fraîches	
<i>Truffles tartiflette: tartufi cream, potatoes, onions, smoked bacon, reblochon cheese, fresh black truffle</i>	
Pormonier polenta	29,00 €
Saucisse au chou de Savoie au vin blanc servi avec sa polenta crémeuse au fromage régional	
<i>Regional sausage cooked with white wine & served with cheesy / creamy polenta</i>	

PIZZAS

MARGARITA	21,00 €
Tomate, mozzarella <i>Tomato sauce, mozzarella</i>	
DIAVOLA	23,00 €
Tomate, mozzarella, spianata piccante (saucisse de porc piquante)	
<i>Tomato sauce, mozzarella, spicy spianata piccante (spicy pork Italian sausage)</i>	
REINA	27,00 €
Tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc après cuisson	
<i>Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham after cooking</i>	
NAPOLITANA	27,00 €
Tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres, tomate fraîche	
<i>Tomato sauce, mozzarella, anchovies, olives, capers, tomatoes</i>	
HAWAÏENNE	27,00 €
Tomate, mozzarella, ananas, jambon blanc après cuisson	
<i>Tomato sauce, mozzarella, pineapple, ham after cooking</i>	
CAPRESE	28,00 €
Tomate, burratina, basilic, olives noires	
<i>Tomato sauce, burratina, basil, black olives</i>	
ROMANA	28,00 €
Tomate, mozzarella, spianata piccante, poivrons, tomates cerises	
<i>Tomato sauce, mozzarella, spicy spianata piccante, peppers, cherry tomatoes</i>	
TRE FORMAGGI	28,00 €
Mozzarella, gorgonzola, brézain fumé	
<i>Mozzarella, gorgonzola, smoked brézain cheese</i>	
ALPAGE	28,00 €
Mozzarella, reblochon, lardons, oignons	
<i>Mozzarella, reblochon cheese, bacon, onions</i>	
GIANNI	31,00 €
Mozzarella, prosciutto, tomates cerises, roquette, parmesan, confiture de figues	
<i>Mozzarella, prosciutto, cherry tomatoes, rocket salad, parmigiano reggiano, fig jam</i>	
PROSCIUTTO	31,00 €
Tomate, mozzarella, prosciutto, tomates cerise, parmesan, roquette	
<i>Tomato sauce, mozzarella, prosciutto, cherry tomatoes, parmigiano reggiano, rocket salad</i>	
TARTUFO	43,00 €
Crème tartufi, mozzarella, truffe noire fraîche, œuf bio	
<i>Mozzarella, tartufi cream, fresh black truffle, organic egg</i>	
EMILIANA	31,00 €
Mozzarella, ricotta, mortadelle, pesto de pistache et pistaches concassées	
<i>Mozzarella, ricotta, mortadelle, pistachio pesto, crushed pistachio</i>	
VÉGÉTARIENNE	28,00 €
Tomate, mozzarella, artichauts, champignons, tomates cerises, feuilles d'épinard	
<i>Tomato sauce, mozzarella, artichoke, mushrooms, cherry tomatoes, spinach leaves</i>	
TRUFFETTE	47,00 €
Crème tartufi, mozzarella, jambon blanc après cuisson, burratina, truffe noire fraîche	
<i>Mozzarella, tartufi cream, ham after cooked, burratina, fresh black truffle</i>	

FOCACCIAS

FOCACCIA al prosciutto San Daniele 14,00 €

FOCACCIA DI MANU 16,00 €
Avec burratina *With burratina*

FOCACCIA RUCOLA 16,00 €
Roquette, confiture de figues, vinaigre balsamique
Rocket salad, fig jam, balsamic vinegar

DESSERTS | DESSERTS


Nos fromages 11,00 € / 13,00 € / 15,00 €
3 / 4 / 5 morceaux de votre choix accompagnés
de confiture de myrtille ou de sirop de Liège
*Our cheeses: 3 / 4 or 5 pieces of cheese, it's served with a blueberry
jam or sirop de Liège*


Stilton 16,00 €
accompagné de son sirop de Liège et d'un verre de porto
Tawny 10 ans d'âge
*Stilton cheese served with sirop de Liège and a glass of porto Tawny
10 years old*

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

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

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

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

 **Cheesecake** 13,00 €

PLATS ENFANTS | KIDS 13,50 €

Mini pizza : mini pizza Margarita

Jambon / pâtes *Ham & butter pasta*

Pâtes à la tomate *Tomato sauce pasta*


Pâtes au beurre *Butter pasta*




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


Tiramisu à la part 12,00 €
Tiramisu

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

 **Tarte Tropézienne** 13,00 €

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

Vanilla Martini 17,00 €
Expresso Martini cocktail servi sur sa glace vanille
Expresso Martini cocktail served on vanilla ice cream

 **Dessert à accompagner d'un verre de vin blanc à dessert de Savoie (8 cl)** 7 €
Dessert to pair with a glass of straw wine from the valley