



MENU SOIR

Depuis 1987

19H - 22H30

SALADES | ENTRÉES | SALADS - STARTERS

Salade de chou kale chou kale, avocat, radis, féta, sarrasin, pesto, mayonnaise, pignons de pin, grenade <i>Kale salad: kale, avocado, radish, feta, buckwheat, pesto, mayonnaise, pine nuts, pomegranate</i>	29 €
Salade Niçoise Mesclun, tomates cerises, poivron, œuf, haricots verts, ventrèche de thon, anchois, olives noires, radis <i>Mesclun, cherry tomatoes, bell pepper, egg, green beans, tuna belly, anchovies, black olives, radish</i>	31 €
Salade maraîchère Haricots verts, oignons rouges, tomates cerises <i>Green beans, red onions, cherry tomatoes</i>	27 €
Burrata : roquette, tomates confites, burrata <i>Burrata: arugula, sun-dried tomatoes, burrata</i>	27 €
Assiette de sucrine : simple assiette de sucrine & sa vinaigrette <i>Fresh sucrine lettuce served with house vinaigrette</i>	14 €
Assiette avocat : simple assiette d'avocat & sa vinaigrette <i>Plate of avocado & its vinaigrette</i>	15 €
Garlic bread	14 €
Tatin de butternut Pâte feuilletée, butternut rôti au miel, romarin, chèvre frais, échalotes, ciboulette, huile de noix, noix torréfiées, pourpier, miel <i>Butternut Tatin Puff pastry, roasted butternut with honey, fresh goat cheese, shallots, chives, walnut oil, toasted walnuts, purslane, honey drizzle</i>	29 €
Escargots à la douzaine de la ferme de Billième (Savoie) <i>Snails: A dozen from Billième farm (Savoie)</i>	26 €
Huîtres : nos huîtres, selon arrivage <i>Oysters: depending on arrivals - € / Consult our team</i>	6 / 9 / 12 pièces € Consultez notre équipe
Foie gras Brioche, confiture de potimarron, graines de courge torréfiées, potimarron rôti <i>Foie gras: brioche, roasted pumpkin, pumpkin jam, toasted pumpkin seeds</i>	36 €
Poêlée de champignons du moment <i>Sautéed seasonal mushrooms</i>	16 €
Caviar : selon arrivage <i>Depending on arrivals - € / Consult our team</i>	€ Consultez notre équipe
Planche de charcuterie ou mixte (supplément pommes de terre grenaille + 5 €) Coppa, jambon cru, saucisson campagnard, viande de bœuf séchée, l'Ancelle <i>Charcuterie or mixed board: Coppa, cured ham, country-style sausage, dried beef, l'ancelle</i>	26 €
Girelles : pétales de pizza au tartufi, mozzarella & jambon blanc après cuisson <i>Girelles: pizza petals with tartufi, mozzarella and ham after cooking</i>	39 €
Duo di focaccia : prosciutto et burrata <i>Duo of focaccia: one with prosciutto and the other with burrata</i>	27 €
Berrichon : base de pâte à pizza au chèvre frais, oignons confits, mozzarella accompagnée de mesclun, noix, confiture de figues <i>Kind of a goat cheese salad on a pizza base with onions, mozzarella, fig jam & nuts</i>	31 €

POUR LES PETITS JUSQU'À 10 ANS | FOR KIDS

Mini pizza <i>Mini pizza margarita</i>	13 €
Pâtes à la tomate / nature <i>Tomato sauce or natural pasta</i>	13 €
Cabillaud / purée <i>Cod & mashed potatoes</i>	16 €
Lasagnes <i>Lasagna</i>	16 €

SOUPES | SOUPS

Soupe savoyarde Carottes, oignons, céleri, pommes de terre, diot fumé, crème fraîche, fromage, bouillon de légumes <i>Savoyard soup: carrot, onion, celery, potato, smoked diot sausage, cream, cheese, vegetable broth</i>	16 €
Soupe de poissons Étrille, croûtons, gruyère, rouille <i>Fish soup: velvet crab, croutons, gruyère, rouille</i>	16 €

PÂTES FRAÎCHES FRESH PASTA	
Gnocchis aux truffes À la crème truffée, pétales de parmigiano Reggiano et truffe noire fraîche <i>Truffle Gnocchii in a truffle cream sauce, topped with parmigiano Reggiano shavings and fresh truffle</i>	49 €
Spaetzle aux cèpes : Spaetzle, cèpes, échalotes, ail, herbes <i>Spätzle with porcini mushrooms: spätzle, porcini mushrooms, shallots, garlic, herbs</i>	32 €
Linguini cabillaud et son encre de seiche Linguini, cabillaud, encre de seiche, crème, basilic <i>Cod Linguini with squid ink: linguini, cod, squid ink, cream, basil</i>	34 €

VIANDES MEAT	
Côte de bœuf française (+/- 500 gr), frites +3€ sauce au choix : poivre, béarnaise, gorgonzola, raifort <i>French Rib Steak (~500g), served with fries.</i> +3€ for sauce of your choice: peppercorn, Béarnaise, gorgonzola, horseradish	64 €
Tagliata di manzo Fines tranches de bavette de bœuf, roquette, parmigiano Reggiano, pignons de pin <i>Tagliata di Manzo: thin slices of flank steak, arugula, parmigiano Reggiano, pine nuts</i>	49 €
Le Magret Un demi magret de canard, panisse aux olives, sauce bigarade, champignon farci, purée de céleri et pomme fruit <i>Duck Breast: half duck breast, olive panisse, bitter-orange sauce, stuffed mushroom, celery and apple mashed</i>	46 €
Le Suprême Suprême de volaille jaune, gnocchis, shiitaké, sauce Noilly Prat, jus de viande, brocolini, chou kale frit, pickles <i>Le Suprême: Yellow chicken supreme, gnocchi, shiitake mushrooms, Noilly Prat sauce, meat jus, broccolini, crispy kale, pickles</i>	38 €
NOS PLATS POUR 2 PERSONNES	
+3€ sauce au choix : poivre, béarnaise, gorgonzola, raifort +3€ for sauce of your choice: peppercorn, Béarnaise, gorgonzola, horseradish	
Épaule d’agneau Accompagnement au choix : frites, purée, légumes, salad <i>Lamb Shoulder, side dish of your choice: french fries, mashed potatoes, vegetables, salad</i>	107 €
Tomahawk de bœuf Accompagnement au choix : frites, purée, légumes, salad <i>Beef Tomahawk, side dish of your choice: french fries, mashed potatoes, vegetables, salad</i>	144 €
Courge farcie au paleron de bœuf et ses légumes <i>Stuffed squash with beef chuck and vegetables</i>	82 €

POISSONS FISH	
Dos de cabillaud Crème de pommes de terre fumées, œufs de saumon, salade d’herbes, panais rôtis, feuilles de chou vert frisé <i>Cod Fillet: Smoked potato cream, salmon roe, herb salad, roasted parsnip, curly kale leaf</i>	41 €
Filet de truite blanche Mousseline de céleri et pomme fruit, légumes de saison, noisettes torréfiées, aneth, croûtons, pomme Granny Smith <i>White Trout Fillet: Celery and apple mashed, seasonal vegetables, toasted hazelnuts, dill, croutons, Granny Smith apple</i>	39 €

PLATS TRADITIONNELS TRADITIONAL DISHES	
Fondue savoyarde : du cœur des Bauges, charcuterie (pour une personne) <i>Cheese fondue served with charcuterie (for 1 person)</i>	34 €
Fondue savoyarde aux truffes : du cœur des Bauges, charcuterie (pour une personne) <i>Truffles cheese fondue served with charcuterie (for 1 person)</i>	48 €
Tartiflette aux truffes Crème truffée, pommes de terre, oignons, lard fumé, reblochon, truffe noire fraîche <i>Truffles tartiflette: tartufi cream, potatoes, onions, smocked bacon, reblochon cheese, fresh black truffle</i>	44 €

PIZZAS

ROUGES

MARGHERITA 22 €
Tomate, mozzarella
Tomato sauce, mozzarella

DIAVOLA 25 €
Tomate, mozzarella, spianata piccante (saucisse de porc piquante)
Tomato sauce, mozzarella, spicy spianata piccante (spicy pork Italian sausage)

REINA 27 €
Tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc après cuisson
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham after cooking

NAPOLITANA 28 €
Tomate, mozzarella, anchois à l'huile, olives, câpres, tomates cerises
Tomato sauce, mozzarella, anchovies in oil, olives, capers, cherry tomatoes

CAPRESE 31 €
Tomate, burrata, basilic, olives noires
Tomato sauce, burrata, basil, black olives

PROSCIUTTO 33 €
Tomate, mozzarella, jambon cru, tomates cerises, parmesan, roquette
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto, cherry tomatoes, parmigiano reggiano, arugula

VÉGÉTARIENNE 31 €
Tomate, mozzarella, artichauts, champignons, tomates cerises, feuilles d'épinard
Tomato sauce, mozzarella, artichoke, mushrooms, cherry tomatoes, spinach leaves

BLANCHES

CALABRESE 29 €
Mozzarella, spianata piccante (saucisse de porc piquante), gorgonzola
Mozzarella, spicy spianata picante (spicy pork Italian sausage), gorgonzola

TRE FORMAGGI 29 €
Mozzarella, gorgonzola, brézain fumé
Mozzarella, gorgonzola, smoked brézain cheese

ALPAGE 29 €
Mozzarella, reblochon, jambon blanc après cuisson, oignons
Mozzarella, reblochon cheese, ham after cooked, onions

GIANNI 34 €
Mozzarella, jambon cru, roquette, parmesan, confiture de figues, noix
Mozzarella, prosciutto, arugula, parmigiano reggiano, fig jam, nuts

TRUFFETTE 49 €
Crème tartufi, mozzarella, jambon blanc après cuisson, burrata, truffe noire fraîche
Mozzarella, tartufi cream, ham after cooked, burrata, fresh black truffle

LOMBARDA 29 €
Mozzarella, gorgonzola, jambon cru, confiture de figues
Mozzarella, gorgonzola, prosciutto, fig jam

Supplément burrata 6 €
Supplément truffe fraîche 14 €

FOCACCIAS

FOCACCIA Prosciutto 15 €
FOCACCIA Burrata 16 €
FOCACCIA RUCOLA 17 €
Roquette, confiture de figues, vinaigre balsamique
Arugula, fig jam, balsamic vinegar

POUR TERMINER | TO FINISH

FROMAGES

Nos fromages 11 € / 13 € / 15 €
3 / 4 / 5 morceaux de votre choix :
Reblochon, Beaufort, stilton, bleu, persillé, chèvre cendré, tomme

Accompagnés de confiture de myrtilles et 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 17 €
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

DESSERTS

Affogato (+ Amaretto shot : 1 €) 8 €
Expresso servi sur glace vanille ou pistache
Affogato: espresso poured over vanilla or pistachio ice cream

 **Madeleine de La Face** 9 €
servie avec un café au choix
“La Face” madeleine, served with a coffee of your choice

 **Mousse au chocolat** 14 €
Brisures de crêpe dentelle et ses copeaux
Chocolate mousse with crispy crêpe flakes and chocolate chips

 **Opéra** *Opéra cake* 15 €

Tiramisu à la part 14 €
Tiramisu: per slice

Tartelette aux myrtilles 15 €
Blueberry tartlet

 **Tartelette citron meringuée,** 15 €
à l'Italienne
Italian-style lemon meringue tartlet

UNIQUEMENT LE SOIR

Crêpes Suzette 42 €
(flambée en salle, pour 2 pers.)
Flambéed Crêpes Suzette served tableside

Sgroppino (pour 2 pers. ou plus) 17 € / pers.
(fait en salle) Au choix :
- Sorbet citron / Vodka Belvédère / Prosecco
- Sorbet myrtille / Vodka Belvédère / Liqueur de Chambord / Prosecco
- Sorbet poire / Calvados / Prosecco

Vanilla Martini 19 €
Expresso Martini cocktail servi sur sa glace vanille
Expresso martini cocktail served on vanilla ice cream

 **Dessert à accompagner d'un verre de Sauternes** 7,50 €
Desserts to be paired with an glass of Sauternes