

LES ENTRÉES (STARTERS)

VELOUTÉ DE POTIMARRON, CHANTILLY AU PARMESAN, NOISSETES TORRÉFIÉES
PUMPKIN VELOUTÉ, PARMESAN CHANTILLY, ROASTED HAZELNUTS

15,00€

AUMÔNIÈRE CROUSTILLANTE AU CHÈVRE & BRIE, SALADE, POMMES ET NOIX
CRISPY GOAT CHEESE & BRIE AUMÔNIÈRE, APPLE AND WALNUT SALAD

18,00€

ŒUF MIMOSA DES SOUS-BOIS, CRÈME DE CHAMPIGNONS & CERNEAUX DE NOIX
"SOUS-BOIS" MIMOSA EGG, MUSHROOM CREAM & WALNUT KERNELS

16,00€

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE (EMMENTAL & CROÛTONS)
FRENCH ONION SOUP (GRATINATED WITH EMMENTAL & CROUTONS)

14,00€

SALADE CÉSAR 
CAESAR SALAD

Salade romaine, croustillant de poulet frais, copeaux de parmesan, tranche de lard, croûtons, oeuf dur, sauce ceasar maison.

Romaine lettuce, fresh crispy chicken, parmesan shavings, bacon rasher, croûtons, hard-boiled egg, freshly made Caesar dressing

18,00€



TERRE (LAND)

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AUX HERBES, PURÉE DE PATATE DOUCE
SLOW-COOKED LAMB SHANK WITH HERBS, SWEET POTATO PURÉE

29,00€

JOUE DE BŒUF MIJOTÉE AUX CAROTTES & CÉLERI, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
BRAISED BEEF CHEEK WITH CARROTS & CELERY, MASHED POTATOES

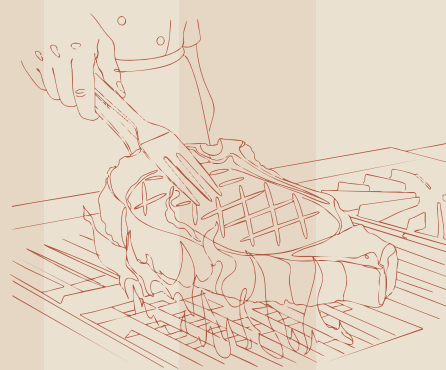
22,00€

ENTRECÔTE GRILLÉE (300G) ,SAUCE POIVRE OU BÉARNAISE, GRATIN DAUPHINOIS
300G RIBEYE STEAK, PEPPER OR BÉARNAISE SAUCE, DAUPHINOIS GRATIN

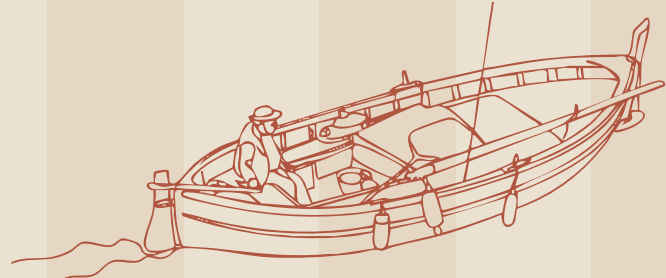
30,00€

BLANQUETTE DE VEAU TRADITIONNELLE, RIZ PILAF
TRADITIONAL VEAL BLANQUETTE, PILAF RICE

24,00€



MER (SEA)



PAVÉ DE CABILLAUD RÔTI, PURÉE DE CAROTTES & CHIPS DE LÉGUMES
ROASTED COD FILLET, CARROT PURÉE & VEGETABLE CHIPS

22,00€

FILET DE LOUP GRILLÉ, FONDUE DE POIREAUX & BEURRE CITRONNÉ
GRILLED SEA BASS FILLET, LEEK FONDUE & LEMON BUTTER

23,00€

TENTACULE DE POULPE GRILLÉ, RISOTTO CRÉMEUX AU PARMESAN & CHIPS DE CHORIZO
GRILLED OCTOPUS TENTACLE, CREAMY PARMESAN RISOTTO & CHORIZO CHIPS

24,00€

THON SNACKÉ EN CROÛTE DE SÉSAME, LÉGUMES CROQUANTS & SAUCE SOJA-MIEL
SESAME-CRUSTED TUNA STEAK, STIR-FRIED VEGETABLES & SOYHONEY SAUCE

26,00€

**ICI, LE POISSON N'A PAS LE TEMPS DE BRONZER : IL EST FRAIS !
HERE, THE FISH DOESN'T HAVE TIME TO SUNBATHE: IT'S FRESH!

LA FRENCH HIVERNALE (THE FRENCH WINTER TOUCH)

RACLETTE DU BISTROT
RACLETTE DU BISTROT-MELTED FARMHOUSE CHEESE, LOCAL
Raclette de Savoie, IGP, charcuterie, pommes de terre, cornichons
Raclette cheese from Savoie, IGP, cold cuts, potatoes, pickles

30,00€/PERS.

RACLETTE TROIS FROMAGES
THREE-CHEESE RACLETTE.
Mélange savoyard (raclette de Savoie IGP, morbier, fromage du moment), charcuterie, pommes de terre, cornichons
Savoyard mix (raclette de Savoie IGP, Morbier, cheese of the moment), charcuterie, potatoes, pickles

35,00€/PERS.

SUPPLÉMENTS
ASSIETTE DE CHARCUTERIE 10,00 €
ASSIETTE DE FROMAGES IGP 10,00 €
OU 3 FROMAGES (+2,00€)

SUPPLEMENTS
CHARCUTERIE PLATTER €10,00
IGP CHEESE PLATTER €10,00
OR 3 CHEESES (+€2,00)



*Paiements acceptés : CB, Visa, American express, Mastercard, Tickets Restaurant, Chèque-Vacances/Déjeuner.
Chèques refusés.*

LES PÂTES (PASTA)



RIGATONI GRATINÉS FAÇON SOUPE À L'OIGNON 18,00€
RIGATONI GRATIN INSPIRED BY FRENCH ONION SOUP

SPAGHETTI CARBONARA À LA FRANÇAISE 18,00€
FRENCH-STYLE SPAGHETTI CARBONARA

PENNE SAUCE TOMATE & BURRATA CRÉMEUSE 16,00€
PENNE WITH TOMATO SAUCE & CREAMY BURRATA

SPAGHETTI AUX PALOURDES, AIL & PERSIL 23,00€
SPAGHETTI WITH CLAMS, GARLIC & PARSLEY

LES PIZZAS

LA MORBIER (SIGNATURE D'HIVER) 18,00€
MORBIER SIGNATURE PIZZA (WINTER)
Crème, mozzarella, pommes de terre, lardons, Morbier fondant, oignons confits
Cream base, mozzarella, sliced potatoes, bacon, melted Morbier, caramelised onions

LA QUATRE FROMAGES 17,00€
Crème, mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan, origan
Cream, mozzarella, gorgonzola, goat's cheese, parmesan, oregano

LA REINE 16,00€
Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc, olives, origan
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, olives, oregano

LA MARGUERITE 12,00€
Sauce tomate, mozzarella, olives, origan
Tomato sauce, mozzarella, olives, oregano



MENU ENFANT KIDS' MENU 12€

(Jusqu'à 10 ans / Up to 10 years old)

PIZZA MARGUERITE
MARGHERITA PIZZA

OU / OR

PENNE À LA TOMATE OU AU BEURRE
PENNE PASTA WITH TOMATO SAUCE OR BUTTER

OU / OR

NUGGETS & ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
CHICKEN NUGGETS & MASHED POTATOES

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON
HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE

