



POUR COMMENCER

Le cocktail du moment	10
La bière locale	6
Le verre de vin du mois	6
La planche à partager	13
(charcuteries ou fromages affinés ou mixte)	

LES ENTREES

ŒUF BIO MIMOSA à la ciboulette	5
SAUMON GRAVELAX à l'aneth	9
VELOUTÉ DE LÉGUMES, croutons et rapé	5
RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS, essence de truffes et chips de jambon	9
POIREAU VINAIGRETTE, moutarde à l'ancienne	5
FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS, mesclun de salade.....	7

LES INCONTOURNABLES

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU 180 g, frites fraîches et salade Le Classique ou l'aller-retour	18
RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS, essence de truffes et chips de jambon ...	13
SALADE CAESAR, œuf poché et lard grillé	17
FOIE DE VEAU 180 g en persillade, écrasé de pommes de terre	18
FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE OU À LA CRÈME, frites fraîches - salade. 21	

MENU DE L'ARDOISE

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT	18
Uniquement le midi.	

NOS PLANCHAS

FILET DE BŒUF 180 g, échalotes confites, frites fraîches et salade	24
MAGRET DE CANARD, jus caramel d'épices, légumes rôtis au four	19
FILET DE BAR beurre blanc, écrasé de pommes de terre aux herbes	20

LE BURGER

BURGER, steak haché frais 150 g, cheddar, oignons rouges confits au soja, poitrine de cochon, tomate, salade, sauce BBQ, frites fraîches et salade	17
DOUBLE STEAK	24

LES EMBLEMATIQUES

ESCALOPE DE SAUMON au citron vert, écrasé de pommes de terre	18
BLANQUETTE DE VEAU à l'ancienne, penne	18
SUPRÊME DE VOLAILLE label fermier, duxelle de champignons, penne à la crème	17
SAUCISSE DE TOULOUSE, lentilles vertes du Puy	14

Les Végétariens

RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS, essence de truffes et parmesan	12
SAUTÉ DE LÉGUMES à l'épeautre	12
RISOTTO aux champignons et épinards	12

Les Desserts

CRÈME CARAMEL maison	6
PROFITEROLES authentique sauce chocolat	8
TARTE EN BANDE aux pommes confiture de lait	8
BABA AU RHUM et agrumes	6
POIRE POCHÉE, vanille, gingembre, sauce caramel et chantilly	6
MOELLEUX AU CHOCOLAT, crème anglaise.....	6

MENU ENFANT

9.50 avec boisson

STEAK HACHÉ 125 g ou SUPRÊME DE VOLAILLE (garniture au choix : frites fraîches ou écrasé de pommes de terre ou trofie) ou PÂTES AUX LÉGUMES. DESSERT DE LA CARTE EN PETITE PORTION ou YAOURT ou SALADE DE FRUITS

DERRIERE LES FOURNEAUX

ANDREW

Après avoir roulé sa toque en Angleterre il a posé ses casseroles en Haute-Savoie et se fait complice des producteurs locaux pour nous faire partager sa cuisine en restant toujours à la recherche de nouvelles idées et d'associations originales.

NOS FOURNISSEURS LOCAUX

Nos volailles de la **FERME DE BEAUMONT**
Crozets et pâtes de chez **ALPINA**
Nos Sorbets et Glaces de chez **GLACES DES ALPES**
Notre Bière Locale de chez **BIÈRE DU SALÈVE**