

Petite ou grande faim...

	<u>Petit</u>	<u>Grand</u>
Salade César au poulet rôti, à la provençale		19.00€
Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes et piment d'Espelette		19.00€
Veggie bowl, fruits et légumes	11.00€	16.00€
Velouté de potimarron et copeaux de marron	10.00€	
Brouillade saveur de truffe, croutons	12.00€	

Terre & Mer :

Agnolotti farcis aux aubergines et tomates séchées, sauce parmesan	20.00€
Picaña de veau pommes grenaille et concassé de tomates	25.00€
Filet de truite de l'Ardèche, purée de pomme de terre à l'échalote confite	22.00€
Moelleux de cabillaud et son émulsion, polenta	23.00€
Best beef burger Savoyard et mayonnaise au poivre	19.00€
Best chicken burger Savoyard, mayonnaise au poivre	18.00€

Pièce du boucher

Magret de canard rôti aux fruits secs, flambé à l'Armagnac - 27.00€
Pommes grenaille

Pavé de bœuf grillé, mariné aux épices, sauce gorgonzola - 24.00€
Gratin dauphinois

Supplément accompagnement: 4.50€
Pommes frites, salade verte, légume du jour

Suggestion du Chef (du lundi au vendredi, midi uniquement)

Menu enfant - 12.50€ - Hamburger, frites - 2 boules de glace - 1 soda ou 1 eau minérale

Douceurs

Fromage gourmand (sélection de fromages)	11.00€
Salade de fruits frais de saison	9.00€
Île flottante, copeaux de noisettes	9.50€
Éclair craquelin à la mousse de marron et caramel de noisette	11.00€
Gâteau chocolat, coulis mentholé	9.50€
Café ou thé gourmand	9.50€

Prix nets / All taxes and service included

Little or big hunger...

	<u>Small</u>	<u>Large</u>
Caesar salad with roast chicken, Provencal style		19.00€
Scallop carpaccio with citrus fruits and Espelette pepper		19.00€
Veggie Bowl with vegetables and fruits	11.00€	16.00€
Pumpkin's cream soup, chestnut shavings	10.00€	
Scrambled eggs brouillade with truffle flavor, croutons	12.00€	

Surf & Turf:

Agnolotti stuffed with eggplant and dried tomatoes, parmesan sauce		20.00€
Veal picanha with baby potatoes and crushed tomatoes sauce		25.00€
Ardèche trout fillet, mashed potatoes with candied shallots		22.00€
Cod fish brandade and its emulsion, polenta		23.00€
Mountain best beef burger, pepper mayonnaise		19.00€
Mountain best chicken burger, pepper mayonnaise		18.00€

Piece of beef

Roasted duck breast with dried fruits, flambéed with Armagnac - 27.00€
Baby potatoes

Grilled beef steak marinated with spices, gorgonzola sauce - 24.00€
Gratin dauphinois

Additional side: 4.50€
French fries, green salad, today vegetable

Today special (from Monday to Friday, only for lunch)

Kids menu - 12.50€ - Hamburger with fries – Ice cream (2 scoops) - 1 soda or water

Sweets

Fromage gourmand: selection of cheeses	11.00€
Seasonal fresh fruits salad	9.00€
Floating Island, with hazelnut crunch	9.50€
Crunchy éclair with chestnut mousse and hazelnut caramel	11.00€
Chocolate cake with mint flavor sauce	9.50€
Coffee or Tea Gourmand	9.50€

Prix nets / All taxes and service included



Coupe de glace / Ice cream
11.00€

Banana Split

Café ou Chocolat Liégeois

Dame Blanche

Pêche Melba

Coupe l'Olivier

Noix, nougat de Montélimar, marron, chantilly, amande effilée, coulis de fruits rouges
Walnut, Montelimar nougat, chestnut, whipped cream, flaked almond, red fruits sauce





Sorbets/Sorbets

Litchi/Litchi
Fraise/Strawberry
Pêche/Peach
Noix de coco/Coconut
Ananas/Pineapple
Poire williams/Williams pear
Mangue/Mango
Mandarine/Mandarin
Cassis/Black currant
Citron jaune/Lemon
Citron vert/Lime

1 boule
1 scoop
2.50€
2 boules
2 scoops
4.00€
3 boules
3 scoops
6.00€
Supplément
Chantilly
Extra
Whipped
Cream
2.00€

Glaces/Ice cream

Pistache/Pistachio
Café/Coffee
Noisette/Hazelnut
Rhum raisin/Grape rum
Chocolat/Chocolate
Vanille/Vanilla
Menthe Chocolat
Chocolate mint
Yaourt bulgare/Bulgarian yogurt
Caramel beurre salé
Salted butter caramel

