

# Les Entrées

*Le Guacamole Maison (fait minute)* 20.00€

*Avocat, oignon, tomate, Piment d'Espelette, coriandre*

*L'Assiette de Jambon Cuit Truffé* 22.00€

*Le Pâté en Croûte Maison* 16.00€

*L'Ardoise des Alpagnes* 25.00€

*Le Pâté en Croûte Maison*

*Saucisson aux noisettes*

*Viande de Bœuf séchée*

*Poitrine fumée aux épices*

*Petit fromage frais, Gruyère de Savoie*

*Tapenade de tomates confites au basilic*

*La Planche de la Mer* 23.00€

*Dés de Saumon fumé*

*Crème citronnée à l'aneth,*

*Belles Crevettes poilées, huile d'olive de Provence*

*Tapenade de tomates confites au basilic*

*Les 12 Escargots maison* 18.00€

*Beurre et Persillade*

*Le Foie Gras de Canard mi cuit* 26.00€

*Chutney d'échalotes*

*Pain de Campagne toasté*

*Accompagnement conseillé : Verre de Sauternes (9.00€)*

<i>Le Saumon Fumé par nos soins</i>	18.00€
<i>Crème citronnée à l'aneth</i>	
<i>Les Sardinillas</i>	24.00€
<i>de Rianxo (Los Peperetes)</i>	
<i>De Jésus Lorenzo</i>	
<i>La Burratina (les 120gr)</i>	18.00€
<i>Compotée de belles tomates anciennes</i>	
<i>Huile d'olive, ail, basilic frais</i>	
<i>La Cobb salade (poulet ou crevettes)</i>	18.00€
<i>Concombre, œuf dur, tomates cerise, avocat,</i>	
<i>Oignons rouges, Feta</i>	
<i>Tarte feuilletée aux légumes du Soleil</i>	19.00€
<i>Courgettes, aubergines, champignons de Paris,</i>	
<i>Tomates confites, poivrons, oignons, thym, origan,</i>	
<i>Sautés à l'huile d'olive</i>	

## *Les Pâtes*

<i>Les Ravioles de Royan à la Crème</i>	18.00€
<i>Les Pennes aux légumes</i>	19.00€
<i>Tomates cerise, ail, basilic frais, poivrons</i>	

# Les plats

## *Le Poke Bowl*

26.00€

## *Belles Crevettes, Filet de Bœuf ou Végétarien*

*Riz thaï concombre, carottes, radis, choux rouge, germes de soja  
Oignons rouges, Petits pois, avocat, gingembre confit  
Coriandre, graines de sésame*

## *Le Tartare de Saumon (les 200gr)*

24.00€

*Huile d'olive Jus de citron, herbes fraîches  
Petite salade, Pommes de terre frites*

## *Le Tartare de Bœuf (Français)*

24.00€

*(Les 200gr) Préparé en cuisine  
Pomme frites, Salade de Mesclun*

## *L'Hamburgys (Français)*

26.00€

*Steak Haché, Reblochon, Bacon grillé oignons confits, tomate, ketchup  
Pommes frites, Salade Verte*

## *Le Filet de Bœuf (Français) Sauce Morilles*

39.00€

*Pommes Grenailles, légumes d'été*

## *L'Entrecôte de Bœuf (Française) Grillée*

27.00€

*sauce au Poivre (les 300gr)  
Pommes frites, salade verte*

## *Le Coquelet rôti au thym (Français)*

24.00€

*Pommes Grenailles et légumes d'été*

# Les spécialités

*Tartiflette* 21.00€  
*Salade Verte*

*Boite Chaude* 22.00€  
*Crèmeux du Jura , Pommes de terre, Jambon Cru, Salade Verte*

*Fondue Savoyarde* Min 2 personnes/prix par personne 26.00€  
*Jambon Cru, Salade Verte*

*Fondue aux Cèpes* Min 2 personnes/prix par personne 32.00€  
*Jambon Cru, Salade Verte*

*Fondue aux Senteurs de Truffe* Min 2 personnes/prix par pers 34.00€  
*Jambon cuit Truffé, Salade Verte*

## Plats proposés pour nos petits lutins

### Moins de 12 ans

\* *Pavé de saumon frais* 13.00€

\* *Pennés aux légumes* 13.00€

\* *Steak haché frais* 13.00€

*Sont servis avec: Frites et légumes*  
*Taxes et service compris*

# Les Fromages et Desserts

<i>Assiette de Fromages affinés</i>	15.00€
<i>Le Fromage blanc (la Faisselle 180 gr)</i> <i>Confiture de myrtille Maison ou Crème Fraîche</i>	8.00€
<i>La Tarte aux Fruits (du Moment)</i>	9.00€
<i>La Mousse Chocolat (Façon Grand-Mère)</i>	8.00€
<i>La Crème Caramel (Façon Grand-Mère)</i>	8.00€
<i>La Crème Brûlée Vanille</i>	10.00€
<i>Le vrai Café Gourmand Maison</i> <i>Trois variétés de douceurs maison, un alcool doux, un café</i>	13.00€
<i>Le vrai Thé Gourmand Maison</i> <i>Trois variétés de douceurs maison, un alcool doux, un thé</i>	14.00€

*Taxes et service compris*

# Les Coupes Glacées

<b>Les Deux Boules de Glace ou Sorbet</b>	<b>6.00€</b>
<i>Vanille, café, chocolat, caramel beurre salé, marron, pistache Myrtille, framboise, citron, poire, fraise</i>	
<b>Le Chocolat ou café Liégeois</b>	<b>11.00€</b>
<i>Deux boules de glace chocolat, chocolat maison, chantilly Deux boules de glace café, espresso, chantilly</i>	
<b>Le Coupe Mont Blanc</b>	<b>12.00€</b>
<i>Glace Marron, crème de marron Meringue, Marron Glacé, chantilly</i>	
<b>La Coupe Colonel</b>	<b>11.00€</b>
<i>Deux boules de sorbet citron, Vodka</i>	
<b>La Coupe Maréchal</b>	<b>11.00€</b>
<i>Deux boules de sorbet poire, alcool de poire</i>	
<b>Le Vacherin glacé Maison</b>	<b>12.00€</b>
<i>Glace Vanille/Framboise ou Myrtille/Citron, meringue, chantilly</i>	
<b>L'Omelette Norvégienne Maison</b>	<b>13.00€</b>
<i>(Flambée au Grand Marnier) Génoise, Glace Vanille et Framboise, Meringue à l'Italienne</i>	
<b>La Belle Profiterole Maison</b>	<b>12.00€</b>
<i>Deux boules de Glace Vanille, Caramel au beurre salé ou chocolat Chocolat chaud, chantilly, amandes effilées</i>	

*Taxes et service compris*