

A PARTAGER: Assiette
de jambon ibérique
(env. 80gr)

ENTRÉES

CUISSES DE GRENOUILLES

En tempura, syphon béarnaise

FISH AND CHIPS REVISITÉ

*filet d'églefin pané, chips de crevette
asiatique, sauce tartare et gel yuzu*

CARPACCIO EN TROMPE L'OEIL



*un classique de la maison, saurez-
vous deviner l'ingrédient mystère?*

GAMBAS - FRUITS ROUGES

*tartare de gambas poêlées, fraises,
cerises, framboises, mûres et
bouillon thaï rafraîchi*

A

PLATS

POULPE GRILLÉ

*confit puis grillé, chimichurri au
citron*

STEAK D'ESPADON

Sauce vierge de légumes

ROSACE DE LÉGUMES D'ÉTÉ



*Caviar d'aubergine et coulis de
tomates cerises, servi froid*

JOUE DE BOEUF CONFITE

*Puis snackée, condiment savora-
estragon*

HAMBURGER DU 1ER METS

*pain burger, oignons confits, steak
de boeuf, roquette, tomates confites
et beaufort*

B

GARNITURES

POIVRONS PADRON

grillé, fleur de sel

FRITES DE POLENTA

X3

PURÉE DE POMMES DE TERRE

au beurre

PETITS POIS À LA FRANÇAISE

*petits pois, lardons, oignons et
sucrine*

SALADE VERTE

*mesclun, pickels de légumes et
croûtons*

C

DESSERTS

FROMAGES

*Fromageries Gay, trilogies de
fromages savoyards*

CHOCOLAT

*croustillant chocolat-cacahuètes,
caramel au beurre salé,*

ROULÉ FRAISES-PISTACHE

fait par Tweedle French-Alps

CRÉMEUX CITRON

Et fruits frais

GLACE ARTISANALE

*fait par Tweedle French-Alps,
pot de 150gr, demandez-nous les
parfums disponibles*

D

ABCD 40€
ABD 35€
ABC 32€

AC 18€
AD 21€
AB 30€

BCD 32€
BD 27€
BC 26€

D 9€
C 6€
A 13€

B 23€
ACD 27€