

VIANDES

Ris de veau T3 / 13,5€

et salade de homard

Foie-gras de canard T4 / 12€

chutney de fruits et légumes

Bœuf T10 / 8,5€

sandwich au jarret de boeuf confit, sauce aux épices

Os à moelle T11 / 7€

mitonné d'escargots et ail noir

Burger T12 / 9,5€

steak d'agneau au citron confit, fromage de chèvre affiné

POISSONS

Saumon et cabillaud T1 / 8€

en maki, algues, bouillon de crevettes et bonite, daikon

Gambas T2 / 7€

la gambas panée, salade d'algues et condiment saté

Poulpe T8 / 8,5€

et linguine au citron

Moules T14 / 6,5€

*farcies chorizo-poivrons, gratinées
beurre ail des ours*

VÉGÉTARIENS

Oeuf T5 / 6,5€

Cuit 64 degrés, asperges et pesto

Polenta T9 / 5,5€

en frites, sauce aigre-douce

Patate douce T6 / 6,5€

en tataki, mayonnaise Wasabi-sésames

Poireau T13 / 5,5€

Sauce gribiche et vieux comté

DESSERTS

Tiramisu D1 / 5€

crème de marrons

Chocolat D2 / 5€

entremets croustillant choco-cacahuètes

Citron D3 / 5€

tartelette citron

Fromage D4 / 5€

beaufort et sa confiture griottes-génépi

Crèmes brûlées D5 / 5€

duo: vanille et pistache

Prix net TTC, service compris

Le tableau des allergènes est disponible sur demande.

CHARCUTERIES

Maison Oliveras assiette de 80gr

Jambon ibérique Bellota C1 / 17€

42 mois d'affinage

Boeuf Wagyu C7 / 20€

Maison Baud, Villaz
salaisons artisanales de Savoie

Le Côtra C6 / 12€

carré de cochon des Bornes séché

Le "Vieux jambon savoyard" C3 / 13€

+ 36 mois

CONSERVES

Sardinillas C2 / 8€

16-20

Chipirons C4 / 9,5€

à l'encre

NOS FOURNISSEURS

Boulangeries L'écrin des pains & Aristide

Boucheries-charcuterie Bocquet & Maison Baud & Maison Oliveras

Poissonnerie La Criée
Brasseurs Veyrat & La Démarrante

Torréfacteur Le Panier à café
Chocolaterie Meyer
Maraîcher L'Excellence des Saisons

Epicerie La Place aux épices

Fromagerie Gay

Et d'autres.