



**12h00 - 17h30**

## ENTRÉES

**Toast de crevette graine sésame a la Chinois - n 10**

*Sesame prawn toast with asian dipping sauce*

**Soupe à l'oignon maison 9**

*French onion soup*

**Œuf mollet en croûte de boudin noir 12**

*Scotch egg with black pudding*

**Vegan soupe du jour 9**

*Vegan soup of the day*

## PLATS

**Faux filet, frites, salade, sauce au choix : Poivre vert ou Cèpe 26**

*Sirloin steak, frites, salad & choice of sauce : Green peppercorn or Cèpe*

**Poulet rôti, pommes de terre sautées, salsa verde, pancetta - 1/4 ou 1/2 18 / 24**

*Roast chicken, sautéed potatoes, salsa verde, roast cherry tomatoes, pancetta - quarter or half*

**Tagine de courge butternut, chou frisé, salade de taboulé - v 16**

*Butternut squash & kale tagine with a tabouleh salad*

**Burger Maison - Gruyère, poitrine fume, marmelade d'oignons rouges, frites 18**

*House Burger - Gruyère, streaky bacon, red onion & cherry tomato marmalade, frites*

**Salade César au saumon poêlée 18**

*Pan fried salmon Caesar salad*

## DESSERTS

**Cheesecake du jour - n 7**

*Cheesecake of the day*

**1 Boule de glace ou de sorbet - v 1.5**

*1 Ball or ice cream or sorbet*

## SNACKING / MENU ENFANTS

**Wings de poulet - Nature / Hot wings 8/9    Nuggets de poulet 7**

**Nuggets de poulet / Steak haché & frites enfant 8**

**Frites / avec 3 fromages - v 5.5/7**

*v - Végétarien / Vegetarian n - Contient des noix. Tous nos plats peuvent contenir des traces de noix. Demandez conseil à votre serveur*

*n - Contains nuts or seeds. All of our dishes may contain traces of nut Please speak to your server if you require any further information*

*Notre bœuf est originaire de L'Union Européenne. Our beef is of European Union origin. Nos desserts sont fait maison. All of our desserts are homemade.*





**18h00 - 22h00**

## **ENTRÉES**

**Cocktail de crevettes asiatique, toast de crevette graine sésame a la Chinois - n 14**

*Asian prawn cocktail with sesame prawn toast*

**Soupe à l'oignon maison 9**

*French onion soup*

**Œuf mollet en croûte de boudin noir 12**

*Scotch egg with black pudding*

**Vegan soupe du jour 9**

*Vegan soup of the day*

## **PLATS**

**Côte de boeuf ± 450, frites maison, ail grillé, champignons sauvages, épinards, sauce au choix 30**

*Cote de boeuf ±450 homemade chips, roasted garlic, wild mushrooms, spinach & choice of sauce*

**Faux filet, frites, salade, sauce au choix : Poivre vert ou Cèpe 26**

*Sirloin steak, frites, salad & choice of sauce : Green peppercorn or Cèpe*

**Carré de porc, chou kale (frisé), courge butternut, purée de pomme au four, boudin noir 24**

*Rack of pork, kale, butternut squash, baked apple puree & black pudding*

**Poulet rôti, pommes de terre sautées, salsa verde, pancetta - 1/4 ou 1/2 18 / 24**

*Roast chicken, sautéed potatoes, salsa verde, roast cherry tomatoes, pancetta - quarter or half*

**Tagine de courge butternut, chou frisé, salade de taboulé - v 16**

*Butternut squash & kale tagine with a tabouleh salad*

**Filet de bar, légumes verts, pommes de terre grenailles, pesto, béarnaise 27**

*Pan fried sea bass, wilted greens, new potatoes, pesto & bernaise sauce*

**Burger Maison - Gruyère, poitrine fume, marmelade d'oignons rouges, frites 18**

*House Burger - Gruyère, streaky bacon, red onion & cherry tomato marmalade, frites*

## **DESSERTS**

**Cheesecake du jour - n 7**

*Cheesecake of the day*

**Semifreddo au chocolat et à la pistache, pieces de "Crunchie", framboises - v 8**

*Chocolate & pistachio semifreddo with honeycomb & raspberries*

**Crumble aux pommes et baies, crème anglaise - v 7**

*Apple & berry crumble with hot, homemade custard*





**18h00 - 22h00**

## **SPÉCIALITÉS SAVOYARDES**

**Fondue des Rois - Fondue Savoyarde, faux filet, frites, charcuterie, salade 40**

*Fondue of Kings - Fondue Savoyarde (v), sirloin steak, charcuterie, chips & salad*

Prix par personne - Minimum 2 personnes // Price per person - Minimum 2 people

**Fondue Savoyarde aux Cèpes (v), charcuterie, salade 29**

*Fondue Savoyarde (v), salad & charcuterie*

Prix par personne - Minimum 2 personnes // Price per person - Minimum 2 people

**Fondue Savoyarde (v), charcuterie, salade 26**

*Fondue Savoyarde (v), salad & charcuterie*

Prix par personne - Minimum 2 personnes // Price per person - Minimum 2 people

**Raclette (v), pommes de terre, charcuterie, salade 28**

*Fondue Raclette (v), potatoes, salad & charcuterie*

Prix par personne - Minimum 2 personnes // Price per person - Minimum 2 people

**12h00 - 22h00**

## **SNACKING / MENU ENFANTS**

**Wings de poulet - Nature / Hot wings 8/9**

**Nuggets de poulet 7**

**Nuggets de poulet / Steak haché & frites enfant 8**

**Frites / avec 3 fromages - v 5.5/7**

*v - Végétarien / Vegetarian*

*n - Contient des noix. Tous nos plats peuvent contenir des traces de noix. Demandez conseil à votre serveur*

*n - Contains nuts or seeds. All of our dishes may contain traces of nut Please speak to your server if you require any further information*

*Notre bœuf est originaire de L'Union Européenne. Our beef is of European Union origin.*

*Nos desserts sont fait maison. All of our desserts are homemade.*





## VIN BLANC

<b>Hornhead Sauvignon Blanc 2017</b>	Sud Ouest	France	4	23
<b>Italia Pinot Grigio IGT Delle Venezie 2017</b>	Veneto	Italie	4.5	24
<b>Maréchal Apremont AOP 2017</b>	Savoie	France	5	26
<b>Picpoul Cuvée Caroline AOP Picpoul de Pinet 2017</b>	Languedoc-Roussillon	France		28
<b>Mamaku Sauvignon Blanc 2016</b>	Marlborough	NZ		31
<b>Fines Caillottes AOP Pouilly-Fumé 2017</b>	Loire	France		36
<b>Gelinotte Chablis AOP 2016</b>	Bourgogne	France		38
<b>Vacheron Sancerre Classique AOP 2017</b>	Loire	France		47
<b>Deux Roches AOP Pouilly-Fuissé 2015</b>	Bourgogne	France		53

## VIN ROUGE

<b>Croisade Syrah 2017</b>	IGP Pays d'Oc	France	4	23
<b>Hornhead Cabernet Sauvignon 2017</b>	Sud Ouest	France	4.5	24
<b>Domaine la Berthete AOP Côtes du Rhône 2017</b>	Vallée du Rhône	France	5	24
<b>Cune Crianza Rioja 2015</b>	Rioja	Espagne		28
<b>Domaine Antugnac Pinot Noir IGP 2016</b>	Haute Vallée de l'Aude	France		30
<b>Alamos Malbec 2016</b>	Mendoza	Argentine		32
<b>Chateau Divon AOP St-Georges-St-Emilion 2012</b>	Bordeaux	France		35
<b>Mucyn Les Salamandres AOP St Joseph Rouge 2015</b>	Vallée du Rhône	France		42
<b>Château Bernateau AOP St Emilion Grand Cru 2011</b>	Bordeaux	France		63

## VIN ROSE

<b>La Demoiselle sans Gêne IGP 2016</b>	Provence - Corse	France	4	23
---	------------------	--------	---	----

## PROSECCO / CHAMPAGNE

<b>Naonis Prosecco Brut NV</b>	Veneto	Italie	6	24
<b>Perrier-Jouët Champagne Grand Brut</b>	Champagne	France		95