

À PARTAGER

PLANCHE DE CHARCUTERIE **16.00€**

Bacon fumé, lard paysan, jambon blanc supérieur & chorizo iberico
Smoked bacon, peasant lard, cooked ham & iberico chorizo



PLANCHE DE FROMAGES DES ALPES **16.00€**

Sélection de fromages des Alpes
Selection of cheeses from the Alps

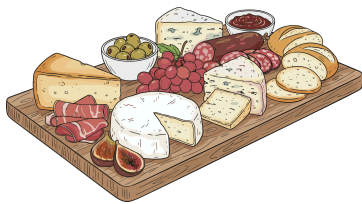


PLANCHE MIXTE **22.00€**

Prix de vente Net TTC / Net prices
Liste des allergènes disponible à la réception /Allergens on request

Nos formules

FORMULE DE LA SEMAINE

WEEKLY SET MENU

Du mercredi au vendredi midi (hors jours fériés)

From Wednesday to Friday at lunchtime (excluding public holidays)

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT

STARTER / MAIN OR MAIN / DESSERT :

◆ **ENTRÉE : SALADE OU SUGGESTION**

Starter: Salad or weekly special starter

◆ **PLAT DE LA SEMAINE**

Dish of the week

◆ **DESSERT DU MOMENT**

Dessert of the week

23 €

MENU BOUT DE CHOU

KIDS' MENU :

◆ **SIROP À L'EAU OU DIABOLO**

Flavored syrup with water or lemonade

◆ **DEMI-PORTION D'UN PLAT À LA CARTE**

Half portion main course (from the menu)

◆ **UNE BOULE DE GLACE AU CHOIX**

One scoop of your choice of ice cream

13 €

Prix de vente Net TTC / Net prices

Liste des allergènes disponible à la réception /Allergens on request

ENTRÉES

**TATAKI DE THON AUX ÉPICES, SÉSAME
& LÉGUMES CROQUANTS** 15.00€

Tuna tataki with spices, sesame and crunchy vegetables

**BURRATA, COULIS DE TOMATE JAUNE, BASILIC
& OIGNONS FRITS** 12.00€

Burrata, yellow tomato coulis, basilic, fried onions

CARPACCIO DE BOEUF, PARMESAN, BASILIC, ROQUETTE 14.00€

Beef carpaccio, parmesan cheese, basilic, arugula salade

**TARTINE DE CHÈVRE, MIEL, CACAHUÈTES, ROQUETTE
& FRUIT DU MOMENT** 12.00€

Goat cheese toast, honey, peanuts, arugula salad & seasonal fruits

SALADES

SALADE CÉSAR 17.00€

Poulet, Avocat, Lard, Parmesan, Oeuf, Oignon Rouge, sauce Parmesan et Ail

Salad, chicken, avocado, bacon, cheese, egg, red onion

SALADE MONT VEYRIER 17.00€

Féta, concombre, pois chiche, olive, melon

Feta cheese, cucumber, chickpeas, olives, melon

Prix de vente Net TTC / Net prices

Liste des allergènes disponible à la réception /Allergens on request

PLATS

FILET DE BAR À LA PLANCHA **26.00€**

*& purée de petit pois, fenouil braisé, carotte, jus de carotte citronelle
Sea bass fillet, pea purée, braised fennel, carrot lemongrass carrot jus*

POISSON DU MOMENT **25.00€**

*& épinards, haricots verts, tomate rôtie, crème citron vert
Fish. Spinach, green beans, roasted tomato, lime cream*

**BALLOTINE DE VOLAILLE AU BASILIC, RISOTTO AUX CHAMPIGNONS
& CHAMPIGNONS DE PARIS** **24.00€**

& jus de bouillon, crème

Chicken ballotine, mushroom risotto, creamy brot, Paris mushrooms

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE AUX HERBES ET À L'AIL **26.00€**

& couscous aux épices, pois chiche & épinards

*Slow-cooked lamb shoulder with herbs and garlic, spiced couscous,
chickpeas, and spinach*

FILET DE BOEUF AUX MORILLES **34.00€**

& écrasé de pomme de terre, julienne de carottes, courgettes, épinards

*Beef fillet with morel sauce, served with crushed potatoes, carrots,
zucchini and spinach*

BURGER SAVOYARD **24.00€**

*Raclette, lard, oignons confits, roquette, tomate, pommes de terre
grenaille rôties et salade verte*

*Raclette cheese, bacon, caramelized onions, arugula, tomato, roasted
baby potatoes, and green salad*

TARTIFLETTE SAVOYARDE **20.00€**

& sa salade verte

*Traditional Savoyard tartiflette (potatoes, reblochon cheese, bacon &
onions) served with green salad*

Prix de vente Net TTC / Net prices

Liste des allergènes disponible à la réception /Allergens on request

GLACES & SORBETS

*Pour accompagner
votre dessert: verre de*

*Digestif, Crémant de
Savoie, coupe de
Champagne,...*

COUPE WILLIAMINE 11€

2 boules sorbet poire, 4cl de Williamine

COUPE COLONEL 11€

2 boules sorbet citron, 4cl de Vodka

COUPE GÉNÉPI 11€

2 boules sorbet Génépi, 4cl de Génépi

1 BOULE 4€ / 2 BOULES 6€ / 3 BOULES 8€

GLACES (Ice-cream) : **Vanille** (vanilla) / **Café** (coffee) / **Caramel beurre salé** (salted caramel) / **Pistache** (pistachio) / **Châtaigne** (chestnut) / **Génépi** (genepi) / **Rhum raisin** (rum & raisins) / **Chocolat** (chocolate)

SORBETS : **Poire** (pear) / **Citron** (lemon) / **Fraise** (strawberry) / **Myrtille** (blueberry) / **Mangue** (mango) / **Noix de coco** (coconut)

Supplément chantilly maison : 1€
Home-made whipped cream extra

DESSERTS

COUPE ANNECY 9.00€

Myrtille, glace vanille, chantilly, coulis de fruits rouges

Blueberry, vanilla ice cream, whipped cream, red fruit coulis

VACHERIN VANILLE, FRAMBOISE ET COULIS 10.00€

Vanilla vacherin, raspberry and coulis

**PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES, CRÈME DE CITRON VERT,
MASCARPONE 10.00€**

pavlova with red berries, lime cream, mascarpone

TARTE TATIN 12.00€

& glace vanille

Tarte Tatin with vanilla ice cream

CRUMBLE RHUBARBE/FRAISE 12.00€

& sorbet fraise

Rhubarb and strawberry crumble, strawberry sorbet

ASSIETTE DE FROMAGES LOCAUX 9.00€

Local cheese

Prix de vente Net TTC / Net prices

Liste des allergènes disponible à la réception /Allergens on request