

# LA FORMULE DU JOUR

# OU LA CARTE

MIDI

**E** Bruschetta de brouillade d œuf au curry

VENDREDI  
31.07.2026

**P** Salade César , poulet ,  
tomate , croutons ,  
copeaux parmesans sauce  
César

**D** Cœur coulant au chocolat  
et caramel beurre salé

P = 16.90 €

E + P = 19.90 €

P + D = 19.90 €

E + P + D = 22.90 €

ORIGINES VIANDES & POISSONS :  
saumon U.E. | truite fumée ESP | thon JAPON | lard et  
lardons U.E. | saucisson Naples ITA | bœuf FRA | jambon  
cru FRA | jambon cuit FRA | porc FRA | œufs FRA

## ENTREES

Œufs BIO | poules élevées en plein air

**Œuf cocotte aux lardons & emmental** 8 min 8 €

**Œuf cocotte aux cèpes** 8 min 8 €

**Œuf cocotte au chorizo doux** 8 min 8 €

**Œuf cocotte au parmesan** 8 min 8 €

**Burratina & légumes grillés à l'huile** + pesto 8.50 €

**Terrine maison** & pickles d'oignon rouge 9 €

**Tartare de saumon** & salade 9 €

**Truite fumée** & salade 10 €

**Saint Marcellin rôti au romarin** & salade 8 min 10 €

**ENTREE DE LA FORMULE DU JOUR** 8 €

## A PARTAGER

**Saucisson entier**  
**Escargots x12** en croquilles (tout se mange !)

15 €  
17 €

**Burrata** 300 grammes 19.50 €

FAIT  
MAISON

## VIANDES

**Tartare de bœuf** au couteau à l'italienne L 180g 19 €

**Tartare de bœuf** au couteau à l'italienne XL 270g 26 €

salade & pommes de terre rôties - contient parmesan et câpres

**Jarret de porc confit** jus au romarin 22 €

salade & pommes de terre rôties

**Pluma de porc, cuisson basse température,**  
**sauce yaourt/ciboulette/échalotte** 22 €

salade & pommes de terre rôties 15 min

## POISSONS

**Tataki de thon** sur lit de tagliatelles de courgette crues, 18 €  
carottes, salade, sésame, vinaigrette thaïe SUP. burratina 125g + 5 €

**Tartare de saumon** salade & pdt rôties 19 €

**Filet de bar en croûte** 23 €

salade & pommes de terre rôties 13 min

## FROMAGE

**Reblochon rôti au romarin** 18 €

salade & pommes de terre rôties 10 min

## SALADES REPAS

**Salade végétarienne** 15 €

salade verte, burratina, tomates cerises & sauce pesto

**Salade d'œuf mariné** 17 €

salade verte, œuf dur mariné au soja, râpé de carotte,  
tomates cerises, cacahuètes

& vinaigrette huile de sésame SUP. burratina 125g + 5 €

**Salade italienne** 18 €

salade verte, speck, artichauts marinés, croûtons,  
copeaux de parmesan, sauce pesto SUP. burratina 125g + 5 €

**Salade de truite fumée** 19.50 €

salade verte, truite fumée, tomates cerises, pois chiches, fêta,  
vinaigrette huile d'olive & citron SUP. burratina 125g + 5 €

**Salade savoyarde** 19.50 €

salade verte, speck, toast de Reblochon, tomates cerises,  
pickles d'oignon, vinaigrette huile d'olive & crème balsamique

## VEGETARIENS

**Risotto aux cèpes** & copeaux de parmesan 17 €

## PLATS

## DESSERTS

**Assortiment de fromages** 11 €

**Faisselle** coulis de fruits OU persil & fleur de sel 7 €

**Panna cotta** coulis de fruits OU de caramel beurre salé 8 €

**Cœur coulant au chocolat** 8 €

coulis de fruits OU de caramel beurre salé

**Tiramisu** 8 €

**Ananas rôti** mascarpone & éclats de biscuit 8 €

**Gourmands** 9.50 | 11 | 16.50 €

café | thé OU tisane | Champagne

**DESSERT DE LA FORMULE DU JOUR** 7.50 €

**Profiteroles façon Madeleine** 9 €

glace vanille, chocolat chaud, Madeleines, chantilly

**Glaces** OU **Sorbets** 2€ | boule

**Café** OU **Chocolat liégeois** 9 €

**Coupe glacée Limoncello** 9 €

sorbet citron & Limoncello

**Coupe glacée Bounty** glace coco, glace 9 €

chocolat, chocolat chaud, noix de coco râpée, chantilly

**Coupe glacée Baileys** 9 €

glace caramel beurre salé, Baileys & chantilly

**Colonel** 9 €

sorbet citron & vodka

Nous pouvons, selon la recette, utiliser les produits suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame et mollusques. Merci de bien vouloir nous prévenir en cas d'allergie pour convenir d'un changement éventuel. Une liste des allergènes est à votre disposition sur simple demande.