

LA FORMULE DU JOUR

OU LA CARTE

MIDI

ENTREES

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

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 €

E Gaspacho de tomate

MERCREDI
22.04.2026

P Risotto crémeux citronné
Chiffonnade de speck
copeaux parmesans

D Fromage frais coulis cerise
et granola

P = 16.90 €

E+P = 19.90 €

P+D = 19.90 €

E+P+D = 22.90 €

A PARTAGER

Saucisson entier 15 €
Escargots x12 en croquilles (tout se mange !) 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 cèpres

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 19 €

salade & pommes de terre rôties

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, olives, 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 coque, 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.