LA FORMULE DU JOUR ou LA CARTE

MIDI

LUNDI 16.11.2026

E Cervelle de canut (faisselle , échalotte et ciboulette)

P Poulet tikka et écrasé de pomme de terre

D Brownies chocolat et crème anglaise

P = 16.90 €	E + P = 19.90 €	P + D = 19.90 €	E + P + D = 22.90 €

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 €

A PARTAGER

- **Saucisson entier** — 15 €
- **Escargots x12** en croquilles (tout se mange !) — 17 €
- **Burrata** 300 grammes — 19.50 €

FAIT MAISON

PLATS

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, carottes, salade, sésame, vinaigrette thaïe — 18 €
  SUP. burratina 125g + 5 €
- **Tartare de saumon** salade & pdt rôties — 19 €
- **Filet de bar en croûte** — 23 €
  salade & pommes de terre rôties 13 min

SALADES REPAS

- **Salade végétarienne** — 15 €
  salade verte, burratina, tomates cerises & sauce pesto
- **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, féta, 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 €

FROMAGE

- **Reblochon rôti au romarin** — 18 €
  salade & pommes de terre rôties 10 min

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** — 3€ | boule
- **Café** ou **Chocolat liégeois** — 9 €
- **Coupe glacée Limoncello** — 9 €
  sorbet citron & Limoncello
- **Coupe glacée Bounty** glace coco, glace chocolat, chocolat chaud, noix de coco râpée, chantilly — 9 €
- **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.