

# LA FORMULE DU JOUR

# OU LA CARTE

MIDI

**E** Flan de courgettes, crème balsamique

Salade de poulet croustillant, tomate, concombre, copeaux parmesans, sauce pesto

**D** Fromage frais coulis prune et banane coulis caramel beurre salé

**LUNDI**  
**29.04.2026**

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**

## 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, carottes, salade, sésame, vinaigrette thaïe 18 €

**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