

# Nos Salades

## GOURMET SALADS

### ENTRÉE • PLAT

— **SALADE BERGER** 8.00€ • 17.00€

Toasts de chèvre chaud sur lit de pommes et miel, jambon de pays, salade verte  
Green salad, hot goat cheese toasts, smoked ham, apple, honey

— **SALADE CÉSAR** 9.00€ • 18.00€

Salade verte, poulet pané, parmesan, croûtons, oeufs, sauce César maison  
Green salad, breaded chicken, parmesan cheese, croutons, eggs, homemade  
Caesar dressing

— **ASSIETTE DES ALPAGES** 9.00€ • 18.00€

Salade verte, reblochon pané chaud, jambon fumé, beignets de pommes de terre  
maison - Green salad, hot breaded reblochon cheese, smoked cured ham,  
homemade hashbrowns

— **TOMATES MOZZARELLA** 9.00€ • 18.00€

Mozzarella di Burrata, lard Colonnata, pesto à la pistache maison  
Mozzarella di Burrata, Colonnata bacon, homemade pistacchio pesto

— GLUTEN FREE

---

Nos entrées sont exclusivement suivies d'un plat principal.  
Our starters are automatically followed by a main course.

# Nos Poissons

## FISHES

### ENTRÉE • PLAT

#### **NEW — TATAKI DE THON**

22.00€

Thon frais juste saisi, sauce vierge et riz noir

Tuna tataki slightly seared, sauce vierge, black rice — GLUTEN FREE

#### **— POKE BOWL SAUMON ET QUINOA**

20.00€

Saumon Prima Bomlo, quinoa, avocat, fruit, crudités du moment, sauce Teriyaki

Salmon and quinoa, avocado, fruit, raw seasonal vegetables, Teriyaki dressing

— GLUTEN FREE

#### **— SAUMON GRAVLAX**

11.50€ • 23.00€

Saumon Bomlo Prima servi avec son riz noir

Bomlo Prima salmon served with black rice — GLUTEN FREE

---

Nos entrées sont exclusivement suivies d'un plat principal.

Our starters are automatically followed by a main course.

# Nos Suggestions Végé

## VEGGIE CORNER

- **POKE BOWL** 16.00€  
Quinoa, avocat, fruit, crudités du moment, sauce Teriyaki  
Quinoa, avocado, melon, raw seasonal vegetables, Teriyaki dressing  
— GLUTEN FREE — VEGAN
- NEW** — **LINGUINE PESTO ROSSO** 14.00€  
Pesto rosso, tomates rôties, basilic  
Pesto rosso, roasted tomatoes, basil
- NEW** — **WOK DE PETITS LÉGUMES CROQUANTS** 17.00€  
Nouilles de riz, légumes de saison, graines de sésame, cacahuètes,  
bouillon soja gingembre  
Rice noodles, seasonal vegetables, sesame seeds  
— GLUTEN FREE — VEGAN
- NEW** — **GASPACHO DU MOMENT** 16.00€  
Servi avec falafels maisons  
Served with homemade falafels
- 

Nos équipes restent à votre disposition pour essayer d'adapter certains plats de la carte pour les vegan ou les végétariens - Feel free to ask our staff if you want us to adapt your dishes in a vegan or veggie style

# Nos Viandes

## MEATS

### **NEW — BAVETTE ABERDEEN ANGUS (ENV 200G) 23.50€**

Sauce chimichurri ou poivre, servie avec accompagnements du jour  
Bavette Aberdeen Angus, chimichurri or pepper sauce, sides of the day

### **— TARTARE CLASSIQUE OU THAÏ 22.00€**

Thaï > oignons rouges, ail, gingembre, cébette, coriandre, soja, frites et salade  
"Classic" or "Thai" beef tartare, with french fries and green salad  
Thaï > red onions, garlic, ginger, spring onion, coriander, soy — GLUTEN FREE

### **NEW — WOK DE POULET MARINÉ 21.00€**

Nouilles de riz, légumes croquants, cacahuètes et bouillon soja gingembre  
Rice noodles, crunchy vegetables, peanuts and soy ginger sauce  
— GLUTEN FREE

### **— BURGER SAVOYARD, FRITES ET SALADE 20.00€**

Fromage à raclette, salade, tomate, bacon, oignons  
Homemade cheese burger (bun, beef patty, Raclette cheese, tomatoes, bacon, onion, lettuce) with fries and salad

### **— CHICKEN BURGER, FRITES ET SALADE 20.00€**

Poulet pané, sauce César, parmesan, tomates, oignons  
Breaded chicken burger (bun, parmesan, Caesar dressing, tomatoes, onion) with french fries and salad

# *Nos Spécialités*

## LOCAL DISHES

- **FONDUE SUISSE (GRUYÈRE ET VACHERIN)** 21.00€  
*Fondue with Swiss cheeses*
  
- **FONDUE SUISSE + CHARCUTERIE** 27.00€  
*Fondue with Swiss cheeses and charcuterie (local cured meats)*
  
- **TARTIFLETTE AU REBLOCHON** 19.00€  
*Lardons, oignons, pommes de terre, crème*  
*Tartiflette with Reblochon cheese (bacon strip, onions, potatoes, cream)*  
— GLUTEN FREE
  
- **TARTIFLETTE + CHARCUTERIE** 25.00€  
*Tartiflette with charcuterie (local cured meats) — GLUTEN FREE*

# Enfants - 12 ans

## KIDS CORNER

- **JAMBON BLANC, FRITES, LÉGUMES DU JOUR** 10.00€  
*Ham, french fries, vegetables — GLUTEN FREE*
- **POULET PANÉ, FRITES, LÉGUMES DU JOUR** 11.00€  
*Breaded chicken breast, french fries, vegetables — GLUTEN FREE*
- **STEAK HACHÉ, FRITES, LÉGUMES DU JOUR** 13.50€  
*Beef patty, french fries, vegetables — GLUTEN FREE*

## Nos Fromages

- **ASSIETTE DE FROMAGES** *Cheese plate* 9.00€
- **FROMAGE BLANC NATURE** *White cheese* 6.00€
- **FROMAGE BLANC** 7.20€  
*Sucre OU coulis de fraise OU coulis de myrtilles OU miel*  
*White cheese with sugar OR strawberries coulis OR blueberries coulis OR honey*



# *Nos Coupes Glacées*

- **PÊCHE OU MYRTILLE OU FRAISE MELBA** 9.50€  
Glace vanille, fruits, coulis, chantilly  
*Vanilla ice cream, fruits, whipped cream*
- **POIRE BELLE HÉLÈNE** 9.50€  
Glace vanille, ½ poire fruit, chocolat chaud, chantilly  
*Vanilla ice cream, pear fruit, hot chocolate, whipped cream*
- **MONT-BLANC** 9.00€  
Glace vanille, crème de marron, chantilly  
*Vanilla ice cream, chestnut cream, whipped cream*
- **DAME BLANCHE** 9.00€  
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly  
*Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream*
- **CHOCOLAT LIÉGEOIS** 9.00€  
Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly  
*Chocolate ice cream, hot chocolate, whipped cream*
- **CAFÉ LIÉGEOIS** 9.00€  
Glace café, café chaud, chantilly  
*Coffee ice cream, hot coffee, whipped cream*
- **BANANA SPLIT** 10.00€  
Glace chocolat, vanille et fraise, banane fruit, chocolat chaud, Chantilly  
*Chocolate, vanilla and strawberry ice cream, banana fruit, hot chocolate and whipped cream*



# *Nos Coupes Glacées*

- **BOUNTY COCO** 9.00€  
Glace noix de coco, chocolat chaud, chantilly  
*Coconut ice cream, hot chocolate, whipped cream*
- **BELLEVUE** 10.00€  
Glace pistache et coco, chocolat chaud, meringue, chantilly  
*Pistachio and coconut ice cream, hot chocolate, meringue, whipped cream*
- **COLONEL** 10.00€  
Glace citron, vodka  
*Lemon ice cream, vodka*
- **WILLIAMINE** 10.00€  
Sorbet poire, alcool de poire  
*Pear ice cream, pear alcohol*
- **SUPP. CHANTILLY, MERINGUE, CHOCOLAT** 0.70€