

## HORS D'OEUVRE

**Soupe à l'oignon gratinée au Beaufort 21**  
Onion soup gratinated with Beaufort cheese

**Salade d'endives, gorgonzola, noix et pomme 24**  
Endive salad, gorgonzola, walnuts and apple

**Moules gratinées au four 28**  
Gratinated mussels

**Carpaccio de bar, straciatella, fruits rouges et noirs 36**  
Sea bass carpaccio, straciatella, red and black berries

**Tartare de thon au soja, velours d'avocat, citronnelle et gingembre 38**  
Tuna tartare with soy sauce, mashed avocado, lemongrass and ginger

**Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits d'hiver, brioche toastée 40**  
Half-cooked duck foie gras, winter fruit chutney, toasted sweet bun

**Croque-truffe noire, volaille et comté 38**  
Black truffle toasted sandwich, chicken and comté

**Crevettes juste tiédies, huile d'olive, piment et basilic 34**  
Warm shrimps, olive oil, chilli and basil

**Cœur de burrata, poire, marrons, noisettes et vinaigre de cidre 30**  
Burrata heart, pear, chestnuts, hazelnuts and cider vinegar

**Os à moëlle à la fleur de sel, pain toasté 32**  
Marrow bone with fleur de sel, toasted bread

**Œuf mollet, poireaux fondants, vinaigrette au xérès et noisettes 26**  
Soft-boiled egg, tender leeks, sherry vinaigrette and hazelnuts

**6 gros escargots de Bourgogne 22**  
6 big Burgundy snails

**Notre fameux pâté en croûte 34**  
Our famous pâté en croûte

**Cuisses de grenouilles en persillade 36**  
Frog legs with garlic and parsley

**6 huîtres Spéciales de Claire «Amélie» n°3 36**  
6 Spéciales de Claire «Amélie» n°3 oysters

**Caviar Casparian Golden Imperial 50g/180 125g/450**



## SPÉCIALITÉS DE NOS MONTAGNES



**Planche de charcuterie de montagne - Mountain processed meat selection 22**

**Fondue moitié-moitié pour 2 pers min - Cheese fondue for min 2 pers 28/pers**  
**ou à la truffe noire pour 2 pers min - or with black truffle for min 2 pers 48/pers**

**Boîte chaude « Le Café » - « Le Café » cheese hot box 38**

## DESSERTS

**Assiette de fromages savoyards 16**  
Savoy cheeses selection

**Crème brûlée à la vanille 16**  
Vanilla crème brûlée

**Profiterole au chocolat 20**  
Profiterole with chocolate sauce

**Tarte soufflée au chocolat, glace café 18**  
Chocolate soufflé pie, coffee ice cream

**Brioche perdue, caramel au beurre salé, glace vanille 16**  
French toasted sweet bun, salted caramel, vanilla ice cream

**Œuf à la neige géant aux pralines roses à partager 22**  
Giant whipped eggs with pink pralines to share

**Millefeuille « du Café » 18**  
« Le Café » style millefeuille

**Sélection de glaces et sorbets artisanaux 4/8/12**  
Selection of home-made ice creams and sorbets

**Les cerises à l'eau de vie «La Salamandre» 14**  
« La Salamandre » brandied cherries

## PLATS

**Ravioles du Royans, crème de comté et roquette 34**  
Royans ravioli, comté cream and arugula

**Fusillis aux gambas, courgettes et pistaches 46**  
Fusilli with prawns, zucchini and pistachios

**Macaronis à la truffe noire et au foie gras gratinés au parmesan 52**  
Black truffle and foie gras macaroni gratinated with parmesan cheese

**Cabillaud simplement rôti, poireaux fondants 42**  
**pommes de terre, beurre blanc**  
Roasted cod fish, mini leeks, potatoes, beurre blanc

**Noix de Saint-Jacques poêlées, marinière juste crémée 52**  
Pan-seared scallops, marinière sauce with a touch of cream

**Belle sole meunière 78**  
Meunière-style sole

**Le tartare « Du Café » 36**  
« Le Café » beef tartare

**Volaille fermière légèrement crémée aux morilles 44**  
Free-range chicken breast with morels and a touch of cream

**Pluma Ibérique, gratin dauphinois au Beaufort, sauce diable 46**  
Iberian pluma, gratin dauphinois with Beaufort cheese, devilled sauce

**Filet de boeuf poêlé, sauce au poivre 54**  
Pan-fried beef fillet, pepper sauce

**Ris de veau croustillant façon grand-mère 56**  
Grandmother-style crispy sweetbread

**La côte de veau dorée au sautoir 58**  
Pan-fried veal chop

**Hamburger du Café façon Rossini 52**  
Rossini-style « Le Café » hamburger

**La côte de boeuf Irish légèrement maturée pour 2 75/pers**  
Maturated Irish beef rib for 2

## GARNITURES

**Frites fraîches 14**  
Fresh French fries

**Légumes d'hiver rôtis 14**  
Roasted winter vegetables

**Purée de pommes de terre au beurre salé 14**   **Coeur de laitue, huile d'olive citron 14**  
Mashed potatoes with salted butter   Lettuce heart, olive oil and lemon

**Gratin dauphinois au Beaufort 14**  
Gratin dauphinois with Beaufort cheese

## SEMMAINIER

21

Uniquement au déjeuner - Lunch only

### LUNDI

**Diots de Savoie au vin blanc**  
Savoy diot sausages with white wine

### MARDI

**Cuisse de canard confite, pommes de terre à l'ail et au persil**  
Duck leg confit, potatoes with garlic and parsley

### MERCREDI

**Blanquette de veau à l'ancienne**  
Old-style veal blanquette

### JEUDI

**Onglet de veau, sauce au poivre**  
Veal back steak, pepper sauce

### VENDREDI

**Saumon à l'oseille**  
Salmon with sorrel

### SAMEDI

**Gnocchis à la tomate, aubergine, chèvre frais et basilic**  
Gnocchi, tomato sauce, eggplant, fresh goat cheese and basil

### DIMANCHE

**Coquelet rôti, ail en chemise, frites fraîches**  
Roasted cockerel, garlic clove, fresh French fries

## TOUS LES MIDIS

28

**Burger «du Café», frites fraîches**  
«Le Café» Burger, French fries

**Frisée aux lardons, oeuf poché, croûtons dorés et chèvre chaud**  
Curly endive with diced bacon, poached egg, croutons and warm goat cheese

## EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

### BLANC

#### Savoie

2022 Roussette de Savoie Domaine Blard & Fils 70

#### Bourgogne

2022 Rully Domaine Jacqueson 100

### ROUGE

#### Bordeaux

2016 - Pauillac « Fleur de Pedesclaux » 80  
2<sup>nd</sup> Château Pedesclaux

#### Savoie

2020 - Mondeuse « L'Etoile de Gaspard » 70  
Domaine P & A Quenard

### CHAMPAGNE BRUT

N.M. « La Cuvée » Laurent-Perrier 160

Allergens list is available upon request - Net prices in euros - Service included  
We do not accept checks