

HORS D'OEUVRE

Soupe à l'oignon gratinée au Beaufort Onion soup gratinated with Beaufort cheese	19
Oeufs & poireau mimosa Eggs and leek mimosa	24
Moules gratinées au four Baked mussels	26
Carpaccio de Saint-Jacques, huile vierge et citron vert Scallops carpaccio, virgin olive oil and lime	38
Foie gras de canard mi-cuit, brioche toastée Half-cooked duck foie gras, toasted sweet bun	38
Crevettes juste tiédies, huile d'olive, piment & basilic Warm shrimps, olive oil, chilli and basil	34
Coeur de burrata, raisins frais, noisettes & balsamique de Modène Burrata heart, fresh grapes, hazelnuts and Modena balsamic vinegar	28
Os à moëlle à la fleur de sel, pain toasté Marrow bone with fleur de sel, toasted bread	30
ou à la truffe noire or with black truffle	46
6 gros escargots de Bourgogne 6 big Burgundy snails	22
Oeuf parfait, fricassée de champignons, râpée de truffe noire Perfect egg, pan-fried mushrooms, black truffle shavings	36
Coeur de saumon d'Écosse fumé au bois de hêtre Heart of Scottish salmon smoked in beech wood	34
Notre fameux pâté en croûte Our famous meat pie	32
Cuisses de grenouilles à la provençale Provence-style frog legs	34
6 huîtres Spéciales de Claire "Amélie" n°3 6 Spéciales de Claire "Amélie" n°3 oysters	36
Caviar Casparian Golden Imperial	50g/320 125g/810



SPÉCIALITÉS DE NOS MONTAGNES



Planche de charcuterie de Montagne - Mountain processed meat selection 22

La boîte chaude « du Café » - « Le Café » hot box 38

Fondue moitié-moitié pour 2 pers min - Cheese fondue for 2 pers min 28/pers
ou à la truffe noire pour 2 pers min - or with black truffle for 2 pers min 64/pers

DESSERTS

Assiette de fromages savoyards Savoy cheeses selection	16
Saint-Marcellin rôti au miel de sapin Saint-Marcellin cheese roasted with fir tree honey	14
Crème brûlée à la vanille Vanilla crème brûlée	16
Profiteroles au chocolat Profiteroles with chocolate sauce	20
Baba au rhum ambré de la Martinique Martinique dark rum baba	18
Tarte myrtille, crème glacée au fromage blanc Blueberry tart, cottage cheese ice cream	16
Tarte soufflée au chocolat, glace café Chocolate soufflé pie, coffee ice cream	18
Brioche perdue, caramel au beurre salé, glace vanille French toasted sweet bun, salted caramel, vanilla ice cream	16
Oeuf à la neige géant aux pralines roses à partager Giant whipped eggs to share	22
Millefeuille « du Café » « Le Café » style mille-feuille	18
Sélection de glaces et sorbets artisanaux Selection of home-made ice creams and sorbets	4/8/12
Les cerises à l'eau de vie «La Salamandre» « La Salamandre » brandied cherries	14
Nos pruneaux à l'Armagnac Our prunes in Armagnac	14

La liste des allergènes est disponible sur demande.
 Prix nets en euros - Service compris - La direction n'accepte pas les chèques.



PLATS



Ravioles du Royans, émulsion de parmesan et riquette Royan ravioli, parmesan emulsion and arugula salad	34
Gnocchis de pommes de terre à la truffe noire Potatoes gnocchi with black truffle	48
Macaronis à la truffe noire et au foie gras, gratinés au parmesan Black truffle and foie gras macaroni gratinated with parmesan cheese	52
Cabillaud simplement rôti, minis poireaux fondants, beurre blanc Roasted cod fish, mini leeks, beurre blanc	42
Noix de coquilles Saint-Jacques poêlées, mousseline de topinambour, éclats de chataignes et noisettes Pan-fried scallops, mashed topinambours, chestnut and hazelnuts sprinkles	48
Belle sole meunière Meunière-style sole	85
Le tartare « Du Café » « Le Café » beef tartar	34
Volaille fermière légèrement crémée aux morilles Free-range chicken breast with a touch of cream and morels	42
Pluma iberique, millefeuille de pomme de terre, sauce diable Iberian pork pluma, potato cream slice, devilled sauce	46
Filet de boeuf poêlé, sauce au poivre Pan-fried beef fillet with pepper sauce	54
Fricassée de ris de veau façon grand-mère Granny's style sweet bread fricassée	48
La côte de veau dorée au sautoir Pan-fried veal chop	56
Hamburger du Café façon Rossini Rossini-style « Le Café » hamburger	52
La côte de boeuf irish légèrement maturée pour 2 Maturated irish beef rib* for 2	75/pers

GARNITURES

Frites fraîches 14 Fresh French fries	Ratatouille provençale 14 Provence-style ratatouille
Purée de pommes de terre au beurre salé 14 Mashed potatoes with salted butter	Coeur de laitue, huile d'olive citron 14 Lettuce salad, olive oil and lemon
Choux savoyard aux lardons 14 Savoy cabbage cassolette with diced bacon	



SEMAINIER

Uniquement au déjeuner - Lunch only
21



LUNDI

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

MARDI

Pot-au-feu
Pot-au-feu stew

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, eggplants, fresh goat cheese & basil

DIMANCHE

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

TOUS LES MIDIS

28

Burger «du Café», frites fraîches
«Le Café» Burger, french fries

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

La liste des allergènes est disponible sur demande.
Prix nets en euros - Service compris - La direction n'accepte pas les chèques.

