

LES ENTRÉES FROIDES

Salade lyonnaise	Petite	14 €	Grande	18 €
Terrine de pot-au-feu en gelée, légumes en vinaigrette				13 €
Saumon fumé d’Ecosse, brioche toastée		18,50 €		
Foie gras de canard* au torchon, chutney de poires, figues et raisins blancs		19,50 €		
Fond d’artichaut vinaigrette, tranche de foie gras de canard*		18,50 €		
Cocktail d’avocats et crevettes, suprêmes de pomélos		14,50 €		

LES ENTRÉES CHAUDES

Soupe de poissons, rouille, croûtons, emmental râpé		14 €		
Œufs en meurette		12 €		
Escargots de Bourgogne	par 6	11 €	par 12	21 €
Os à moelle, gros sel de Guérande		L’un 10 €		
		Les deux		19 €

LES ENTRÉES À PARTAGER

Assiette de jambon Serrano	15,50 €
Planche de charcuterie	29 €

LES PLATS VÉGÉTARIENS

✓ Gratin de ravioles aux morilles	25 €
✓ Poêlée de champignons du moment, œuf poché, pain grillé	19 €

LES VIANDES

Tartare de bœuf Cru ou Poêlé , frites, salade	21 €
Hamburger du Glacier, frites	21 €
<i>Pain, steak, cheddar, salade, tomate, oignons, sauce Glacier</i>	
Tête de veau, sauce gribiche, légumes d’hiver	22 €
Entrecôte de bœuf (≈ 250 g), sauce au poivre, frites	29 €
Andouillette 5A, sauce moutarde, frites	22 €
Magret de canard (≈ 200g), jus à la mangue, patate douce rôtie	24 €
Foie de veau en persillade, gratin dauphinois	27 €
Jarret de cochon grillé, gratin dauphinois	21 €
Suprême de volaille, sauce forestière, riz pilaf	21 €
Médailлон de veau, sauce aux morilles, gratin dauphinois	32 €
Boudin rôti aux deux pommes, crème de Calvados, vinaigre de cidre	19 €
Supplément sauce aux morilles	6 €

LES CHOUCROUTES

Choucroute Royale	23 €
<i>Chou, kasler, saucisse de Montbéliard, knack, pommes de terre</i>	
Choucroute Impériale	29 €
<i>Chou, kasler, saucisse de Montbéliard, knack, jarret, pommes de terre</i>	
Choucroute Jarret (≈ 450 g)	21 €
<i>Chou, jarret, pommes de terre</i>	
Choucroute de la mer	28 €
<i>Chou, saumon, rouget, crevette, coquillages, pommes de terre, sauce crème au citron</i>	

LES POISSONS

Aïoli de cabillaud, légumes vapeur	27 €
Escalope de saumon à l’oseille, fondue de poireaux	26 €
Quenelle de brochet, sauce homardine, riz pilaf	20 €
Moules marinières, frites	19 €
Supplément sauce crème au citron +1€	
Fricassée d’encornets en persillade, riz pilaf	22,50 €
Filets de rougets vapeur, jus de poissons de roche, écrasé de pommes de terre	28 €

FORMULE DU JOUR

Uniquement le midi
Du lundi au vendredi (hors jours fériés)
Entrée / **Plat 20€**
Plat / Dessert 20€
Entrée / **Plat** / Dessert 25€
Plat du jour seul 15€

Lundi

Quiche au saumon fumé, salade

Navarin d’agneau au curry, riz pilaf

Crêpe soufflée

Mardi

✓ Brouillade d’œufs forestière, toast grillé

Parmentier du moment gratiné, jus à l’estragon

Millefeuille à la vanille

Mercredi

Gâteau de foie de volaille, sauce financière

Araignée de cochon, sauce moutarde, pommes grenaille

Tarte tatin

Jeudi

✓ Velouté du jour

Quasi de veau braisé au citron, patate douce rôtie

Sablé au citron meringué

Vendredi

✓ Salade d’endives au fromage et noix

Poisson du jour, polenta crémeuse, sauce homardine

Brioche de pain perdu, crème de pralines roses

LES FROMAGES

Cervelle de canut	6 €
Fromage blanc (nature, crème ou coulis)	4,50 €
St Marcellin de la Mère Richard  Demi 5 € Entier 9 €	
Assiette de fromages de nos régions	13 €

LES DESSERTS

Salade de fruits	8 €
Baba au rhum*	9,50 €
Omelette norvégienne*	10 €
Crème brûlée à la vanille	9 €
Paris-Brest	10 €
Mousse aux chocolats deux continents	9 €
Coulant au chocolat, cœur Guanaja, glace vanille	9 €
Île flottante aux pralines roses	8 €
Café gourmand	10 €
Thé gourmand	10 €

LES GLACES

Vanille • Chocolat • Caramel • Marrons • Pistache
Café • Menthe chocolat • Noix de coco • Nougat
Rhum-raisins* • Chartreuse verte*

LES SORBETS

Fraise • Framboise • Citron • Poire • Pomme verte
Passion • Cassis • Pêche

LES COUDES

Voir la carte des glaces

1 Boule 3 € • 2 Boules 5 € • 3 Boules 7 €

Supplément 1€

Chantilly, crème de marrons, café ou chocolat

FRUITS DE MER

Huîtres Fines de Claire n°3							
Les 3	10 €	Les 6	15 €	Les 9	22 €	Les 12	28 €
Huîtres Gillardeau n°3							
Les 3	15 €	Les 6	25 €	Les 9	38 €	Les 12	48 €
Crevettes roses				Les 6	15 €		
				Les 12	28 €		
Amandes de mer (par 6)				6,50 €			
Palourdes (par 6)				12 €			
Crevettes grises (≈ 150 g)				10,50 €			
Bulots (par 12)				12 €			
Langoustines (par 3)				15,50 €			
Demi-tourteau				14,50 €			
Homard, langouste, oursin...				Sur commande			

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Plateau Dégustation	39 €
6 Huîtres Fines de Claire n°3	
2 Crevettes roses	
3 Palourdes	
3 Amandes de mer	
6 Bulots	
Crevettes grises	

Plateau Crustacés	44 €
1/2 Tourteau	
3 Langoustines	
3 Crevettes roses	
3 Palourdes	
3 Amandes de mer	

Plateau Royal	89 €
12 Huîtres Fines de Claire n°3	
12 Bulots	
6 Crevettes roses	
4 Langoustines	
6 Palourdes	
6 Amandes de mer	
Crevettes grises	

Plateau Super Royal	185 €
18 Huîtres Fines de Claire n°3	
6 Huîtres Gillardeau n°3	
12 Bulots	
12 Crevettes roses	
6 Langoustines	
1 Tourteau	
6 Palourdes	
6 Amandes de mer	
Crevettes grises	

Les fruits de mer peuvent être à emporter

• MENU ENFANT •

10,50 €
Sirop à l’eau
Steak haché de bœuf ou saucisse
Accompagné de frites
Boule de glace ou Fromage blanc

ACCOMPAGNEMENTS

Salade	4,50 €
Frites	Bol 3,50 € Assiette 5,50 €
Ecrasé de pommes de terre	5,50 €
Légumes vapeur (pommes de terre, carottes, navets, poireaux)	5,50 €
Fondue de poireaux	5,50 €
Riz pilaf	4 €
Gratin dauphinois	6 €
Chou à l’Alsacienne	4,50 €



COLD STARTERS			
Lyonnaise salad	Petite	14 €	Grande 18 €
Pot-au-feu terrine in savory jelly, vegetables with vinaigrette		13 €	
Smoked salmon, toasted brioche		18,50 €	
Duck foie gras* au torchon, pear chutney with figs and white grapes		19,50 €	
Artichoke heart with vinaigrette, duck foie gras*		18,50 €	
Avocado and shrimp cocktail, grapefruit supremes		14,50 €	
HOT STARTERS			
Fish soup, rouille, croutons, grated Emmental		14 €	
Eggs in red wine sauce (Œufs en meurette)		12 €	
Burgundy snails	6 pcs	11 €	12 pcs 21 €
Bone marrow with Guérande salt crust	1 pc	10 €	2 pcs 19 €
APPETIZERS TO SHARE			
Serrano ham plate		15,50 €	
Board of cured meats		29 €	
VEGETARIANS DISHES			
✓ Gratin raviols sauce morel		25 €	
✓ Pan-seared seasonal mushrooms with poached egg and toasted bread		19 €	
MEAT			
Beef tartare (raw or seared), fries, salad		21 €	
Le Glacier's hamburger, fries		21 €	
<i>Minced beef, cheddar, lettuce, tomato, onions, and Glacier sauce</i>			
Calf's head, gribiche sauce, wintervegetables		22 €	
Beef ribeye (≈ 250 g), pepper sauce, fries		29 €	
Andouillette 5A, mustard, fries		22 €	
Duck breast (≈ 200 g), mango jus, roasted sweet potato		24 €	
Calf's liver in parsley butter, gratin dauphinois		27 €	
Grilled pork shank, gratin dauphinois		21 €	
Chicken supreme, mushroom sauce, pilaf rice		21 €	
Veal medallion, morel sauce, gratin dauphinois		32 €	
Roasted blood sausage with two apples, Calvados cream, cider vinegar		19 €	
Extra morel sauce		6 €	
SAUERKRAUTS			
Royal sauerkraut		23 €	
<i>Cabbage, kasler (smoked pork), Montbéliard sausage, knackwurst, potatoes</i>			
Imperial sauerkraut		29 €	
<i>Cabbage, kasler (smoked pork), Montbéliard sausage, knackwurst, knuckle, potatoes</i>			
Knuckle sauerkraut (≈ 450 g)		21 €	
<i>Cabbage, knuckle, potatoes</i>			
Seafood sauerkraut		28 €	
<i>Cabbage, salmon, red mullet, shrimp, shellfish, potatoes, lemon cream sauce</i>			
FISH			
Cod aioli, steam vegetables		27 €	
Salmon escalope with sorrel, leek fondue		26 €	
Pike quenelle, lobster sauce, pilaf rice		20 €	
Marinière mussels, fries		19 €	
<i>Extra lemon cream sauce + 1 €</i>			
Squid fricassée with parsley, pilaf rice		22,50 €	
Steamed red mullet fillet, rockfish jus, mashed potatoes		28 €	



DAILY SPECIAL

For lunch only

From monday to tuesday (Excluding public holidays)

Starter / Dish 20€

Dish / Dessert 20€

Starter / Dish / Dessert 25€

Main course only 15€

Monday	
Smoked salmon quiche, salad	
Lamb navarin curry-style, pilaf rice	
Sweet soufflé pancake	
Tuesday	
✓ Scrambled eggs, forest mushrooms, toasted bread	
Gratined Parmentier of the day, tarragon sauce	
Classic vanilla mille-feuille	
Wednesday	
Chicken liver terrine financière sauce	
Pork spider steak, mustard sauce, baby potatoes	
Tarte Tatin	
Thursday	
✓ Velouté of the day	
Braised veal rump with lemon, roasted sweet potato	
Lemon meringue shortbread	
Friday	
✓ Endive salad with cheese and walnuts	
Catch of the day, creamy polenta, lobster sauce	
Brioche french toast with pink praline cream	

CHEESE	
Cervelle de canut cheese spread	6 €
White mold cheese (plain, with cream or coulis)	4,50 €
Mère Richard's St Marcellin	Half 5 € Whole 9 €
Plate of cheeses from our regions	13 €

DESSERTS	
Fruit salad	8 €
Rum baba*	9,50 €
Omelette norvégienne*	10 €
Crème brûlée	9 €
Paris-Brest	10 €
Two-continents chocolate mousse	9 €
Chocolate fondant with Guanaja heart, vanilla ice cream	9 €
Floating island, pink pralines	8 €
Gourmet coffee (assorted small desserts served with coffee)	10 €
Gourmet tea (assorted small desserts served with tea)	10 €

ICE CREAMS

Vanilla • Chocolate • Caramel • Chestnut • Pistachio

Coffee • Chocolate-mint • Coconut • Nougat

Rum-raisins* • Green Chartreuse*

SORBETS	
Strawberry • Raspberry • Lemon • Pear	
Passion • Blackcurrant • Peach • Green apple	

ICE CREAM SUNDAES

Please refer to the ice cream menu

1 Scoop 3 € • 2 Scoops 5 € • 3 Scoops 7 €

Extra topping 1 €

Whipped cream, chestnut cream, coffee or chocolate

SEAFOOD			
Fines de Claire oysters n°3			
3 pcs	10 €	6 pcs 15 €	9 pcs 22 € 12 pcs 28 €
Gillardeau oysters n°3			
3 pcs	15 €	6 pcs 25 €	9 pcs 38 € 12 pcs 48 €
Pink shrimps			6 pcs 15 € 12 pcs 28 €
Periwinkles (6 pcs)			6,50 €
Clams (6 pcs)			12 €
Grey shrimps (≈ 150 g)			10,50 €
Whelks (12 pcs)			12 €
Scampis (3 pcs)			15,50 €
Half crab			14,50 €
Lobster, spiny lobster, sea urchin			Pre-order only

SEAFOOD PLATTERS	
Degustation platter	39 €
6 Fines de Claire oysters n°3	
2 pink shrimps	
3 clams	
3 periwinkles	
6 whelks	
Grey shrimps	
Shellfish platter	44 €
Half crab	
3 Scampis	
3 Pink shrimps	
3 clams	
3 periwinkles	
Royal platter	89 €
12 Fines de Claire oysters n°3	
12 whelks	
6 pink shrimps	
4 scampis	
6 clams	
6 periwinkles	
Grey shrimps	
Super Royal platter	185 €
18 Fines de Claire oysters n°3	
6 Gillardeau oysters n°3	
12 whelks	
12 pink shrimps	
6 scampis	
1 half crab	
6 clams	
6 periwinkles	
Grey shrimps	

Seafood is available to take away

KID'S MENU

10,50 €

Syrup with water

Minced beef steak or sausage

With fries

Scoop of ice cream or White mold cheese

SIDE DISHS	
Lettuce	4,50 €
Fries	Bowl: 3,50 € Plate : 5,50 €
Mashed potatoes	5,50 €
Steamed vegetables	5,50 €
Leek fondue	5,50 €
Pilaf rice	4 €
Dauphinois gratin	6 €
Alsatian cabbage	4,50 €

✓Vegetarian

*Contains alcohol, Excessive alcohol consumption is dangerous to health; please drink responsibly

NET PRICES, SERVICE INCLUDED.



LES ENTRÉES FROIDES

Saumon fumé d’Écosse, brioche toastée	€
Salade d’hiver du Glacier <i>Salade, Magret de canard gravelax maison, poire fraîche, noisettes torréfiées, butternut confit.</i>	€
Salade Lyonnaise	Petite € Grande €
Foie gras de canard au torchon, chutney de poire et vanille.*	€

LES ENTRÉES CHAUDES

Escargots de Bourgogne	par 6 € / par 12 €
Os à moelle, croque au sel de Guérande	L’un € Les deux €
Velouté champignons, châtaignes et foie gras	€
Œufs en meurette	€
Terrine savoyarde <i>Pommes de terre, lard et cantal.</i>	€

LES ENTRÉES À PARTAGER

Assiette de jambon Serrano 18 mois	€
Planche de charcuterie sèche	€
Planche mixte (charcuterie/fromages)	€

LES PLATS VÉGÉTARIENS

✓ Hamburger végétarien <i>Steak de champignon Portobello, cheddar, salade, tomates, oignons, sauce Glacier.</i>	€
✓ Gratin de ravioles St Marcellin et noix Supplément tranche de jambon Serrano 18 mois +4€	€

LES VIANDES

Tartare de bœuf Classique ou César , frites, salade	€
Hamburger du Glacier, frites <i>Pain, steak, cheddar, salade, tomate, oignons, sauce Glacier.</i>	€
Tête de veau sauce gribiche, légumes vapeur	€
Foie de veau persillé, gratin dauphinois	€
Entrecôte de bœuf (≈250 gr), frites, beurre maître d’hôtel	€
Gratin d’andouillette, salade	€
Suprême de volaille en pot-au-feu	€
Jarret de cochon grillé (≈450 gr.), écrasé de pommes de terre	€
Blanquette de veau au foie gras, riz pilaf	€
Saucisse de nos régions confite à basse température sauce à la bière brune, écrasé de pommes de terre	€
Abat du moment.....Prix voir ardoise	

Supplément sauce aux morilles 6€

LES CHOUCROUTES

Choucroute Royale <i>Chou, kasler, saucisse de Montbéliard, knack, pommes de terre.</i>	€
Choucroute Impériale <i>Chou, kasler, saucisse de Montbéliard, knack, jarret, pommes de terre.</i>	€
Choucroute Jarret (≈450 gr) <i>Chou, jarret, pommes de terre.</i>	€
Choucroute de la mer <i>Chou, daurade, cabillaud, grosse crevette, coquillages, pommes de terre, sauce crème citron.</i>	€

LES POISSONS

Aioli de cabillaud et ses légumes	€
Fricassée d’encornets en persillade, riz pilaf	€
Moules marinières, frites Supplément sauce crème citron +1€	€
Filet de daurade royale rôti, fondue de poireaux, pommes vapeur, beurre blanc	€
Quenelle de brochet sauce Nantua, riz pilaf	€

FORMULE DU JOUR

Uniquement le midi
Du lundi au vendredi (hors jours fériés)

Entrée / **Plat** €
Plat / Dessert €
Entrée / **Plat** / Dessert €
Plat du jour seul €

Lundi

Tarte salée**

Ribs de porc caramélisés, écrasé de pommes de terre

Chou**

Mardi

Aspic au saumon fumé et petits légumes

Poulet rôti, frites

Tarte sucrée**

Mercredi

Pain perdu foie gras et champignons

Sauté de bœuf, tagliatelles fraîches

Salade de fruits

Jeudi

Saucisson chaud, pommes de terre vapeur, jus au vin rouge

Croque-monsieur, salade, frites

Riz au lait

Vendredi

Velouté**

Retour de pêche, légumes de saison

Entremet**

LES FROMAGES

Cervelle de canut	€
Fromage blanc (<i>nature, crème ou coulis</i>)	€
St Marcellin de la Mère Richard 🧀 Demi € Entier €	
Assiette de fromages de nos régions	€

LES DESSERTS

Finger croustillant au chocolat, cookie et boule de glace réglisse	€
Mont-Blanc du Glacier	€
Mousse au chocolat du Glacier	€
Baba au rhum*	€
Omelette norvégienne*	€
Tarte citron meringuée	€
Fruits surprises, madeleines et boule de glace*	€
Île flottante, crème anglaise et caramel	€
Café gourmand	€
Thé gourmand	€

LES GLACES

Vanille • Chocolat • Caramel • Marrons • Pistache
Café • Menthe chocolat • Noix de coco • Yaourt
Rhum-raisins* • Chartreuse verte*

LES SORBETS

Fraise • Framboise • Citron • Poire • Pomme verte
Passion • Cassis • Pêche

LES COUDES

Voir la carte des glaces

1 boule	€	• 2 boules	€	• 3 boules	€
Supplément 1€					
Chantilly, crème de marrons, café ou chocolat					

FRUITS DE MER

Huîtres Fines de Claire n°3			
Les 3 10€	Les 6 15€	Les 9 22€	Les 12 28€
Huîtres Gillardeau n°3			
Les 3 15€	Les 6 25€	Les 9 38€	Les 12 48€
Crevettes roses			15€/les 6 28€/les 12
Amandes de mer (par 6)			6,50€
Palourdes (par 6)			9,50€
Crevettes grises (≈150 gr.)			9,50€
Bulots (par 12)			12€
Langoustines (par 3)			15,50€
Demi-tourteau			14,50€
Homard		Uniquement sur commande	

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Plateau Dégustation	39€
6 huîtres Fines de Claire n°3	
2 crevettes roses	
3 palourdes	
3 amandes de mer	
6 bulots	
Crevettes grises	
Plateau Crustacés	44€
1/2 tourteau	
3 langoustines	
3 crevettes roses	
3 palourdes	
3 amandes de mer	

Plateau Royal	89€
12 huîtres Fines de Claire n°3	
12 bulots	
6 crevettes roses	
4 langoustines	
6 palourdes	
6 amandes de mer	
Crevettes grises	

Plateau Super Royal	185€
18 huîtres Fines de Claire n°3	
6 huîtres Gillardeau n°3	
12 bulots	
12 crevettes roses	
6 langoustines	
1 tourteau	
6 palourdes	
6 amandes de mer	
Crevettes grises	

Les fruits de mer peuvent être à emporter

• MENU ENFANT •

9,50€

Sirop à l’eau

Steak haché de bœuf ou Saucisse

Accompagné de frites

Boule de glace ou Fromage blanc

ACCOMPAGNEMENTS

Mesclun	€
Frites	Bol : € Assiette : €
Ecrasé de pommes de terre	€
Légumes vapeur	€
Fondue de poireaux	€
Riz pilaf	€
Gratin dauphinois	€
Chou à l’Alsacienne	€