

## **LA CARTE**

### **Entrées / Starters :**

**Carpaccio de Saint-Jacques Parfumé à l'Huile de Truffe,  
Citron Vert et Mangue – 13 €**

*Scallops Carpaccio perfumed with truffle Oil, Lime and Mango*

*\*Allergènes: 2.4*

**Velouté de Châtaigne aux Epices, Mille-Feuilles de Coppa et Roquette – 11 €**

*Spiced Chestnut Soup, Coppa and Rocket Salad Mille-Feuilles*

*\*Allergènes: 1.6.7.9*

**Assiette des Alpes. Terrine d'Abondance au Jambon de Savoie  
et Viande séchée des Alpes – 12 €**

*Alpes Platter, Abondance Cheese Terrine with Savoie's Ham and local dried Meat*

*\*Allergènes: 1.3.6.7.9*

### **Plats / Main Courses :**

**Burger Façon 280, (Bœuf Aubrac, Tomates, Oignons, Tomme de Savoie)**

**Sauce Cocktail Maison,**

**Frites Maison, Salade Verte – 23 €**

*« Burger façon 280 » (Aubrac beef, onions, local, cheese « Tomme de Savoie » ),*

*Homemade Cocktail Sauce, Homemade Fries, Green Salad*

*\*Allergènes: 1.6.10.3.11.14*

**Pavé de Sandre Rôti, sauce Hollandaise, Risotto et Choux de Bruxelles – 22 €**

*Roasted Pike-Perch Fillet with Risotto and Brussels Sprouts, Coated with a delicate Hollandaise Sauce*

*\*Allergènes: 4.3.6*

**Magret de Canard à l'Orange, Purée de Topinambour,**

**Tomates à la Provençale – 24 €**

*Duck Breast in Orange Sauce, Mashed Jerusalem Artichoke, Provençal Tomatoes*

*\*Allergènes: 1.6*

### **Suggestion :**

**Raclette à l'Ancienne à volonté (Minimum 2 personnes) – 26 € / personne**

***All you can eat Traditional « Raclette » (Served for a min of two).***

*\*Allergènes: 6.9*

***\*Liste des allergènes que peuvent contenir nos différents plats :*** 1. Céréales contenant du gluten. 2. Crustacés. 3. Oeufs.  
4. Poissons. 5. Soja. 6. Lait. 7. Fruits à coques. 8. Célérie. 9. Moutarde. 10. Graine de sesame. 11. Anhydride sulfureux et sulfites.  
12. Lupin. 13. Mollusque. 14. Arachides

Prix Nets TTC

# Menu

**Entrée du Jour**  
*Starter of the Day*

**Ou/Or**

**Tartare aux 2 Saumons, Pomme Granny Smith**  
*A two Salmon Tartar decorated with Granny Smith's Apple*  
\*Allergènes: 4.5.10

\*\*\*\*\*

**Pavé de Boeuf, Sauce Béarnaise**  
*Ribsteak, Served with Bearnaise Sauce*  
\*Allergènes: 6.3

**Ou/Or**

**Filets de Perche, Crème Aneth Citronnée**  
*Perch Fillets, Dill and Lemon Cream*  
\*Allergènes: 4.6

**Garnitures aux choix :** **Frites « Maison », Poêlée de Légumes, Salade Verte**  
*Choices of Sides: Homemade French Fries, Vegetables, Green Salad*

\*\*\*\*\*

**Dessert du Jour**  
*Daily Special Dessert*

**Ou/Or**

**Ile Flottante, Caramel au Beurre Salé Maison**  
*" Ile Flottante ", Delicious Floating Meringue, Vanilla Custard,  
Served with a Great Homemade Salted Butter Caramel*  
\*Allergènes: 3.6

**Ou/Or**

**Fromage Blanc Nature, Sucré ou Coulis de Fruits Rouges**  
*Cottage Cheese with Sugar or Red Berries Coulis*

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 24 euros**

**Entrée + Plat + Dessert : 29 euros**

**Starter + Main Course or Main Course + Dessert : 24 euros**

**Starter + Main Course + Dessert : 29 euros**

**\*Liste des allergènes que peuvent contenir nos différents plats :** 1. Céréales contenant du gluten. 2. Crustacés. 3. Oeufs.  
4. Poissons. 5. Soja. 6. Lait. 7. Fruits à coques. 8. Célérie. 9. Moutarde. 10. Graine de sésame. 11. Anhydride sulfureux et sulfites.  
12. Lupin. 13. Mollusque. 14. Arachides

Prix Nets TTC

## Desserts :

### **Assiette de Fromages de nos Montagnes – 7 €**

*Local Cheese Plate.*

*\*Allergènes: 7.14*

### **Fromage Blanc Coulis de Fruits Rouges – 6.50 €**

*Cottage Cheese with Red Berries Coulis*

### **Soupe Mangue Ananas, Chips d'Ananas, Crème Coco – 8.50 €**

*Pineapple Mango Soup, Pineapple crisps, Coco Topping*

*\*Allergènes: 6*

### **Biscuit au Chocolat Noir, Mousse Guanaja, Crémeux Chocolat Blanc, Crumble Coco – 9 €**

*Dark Chocolate Biscuit, « Guanaja » Chocolate Mousse, Creamy white Chocolate Pudding, Crumbled Coco*

*\*Allergènes: 1.3.6.7*

### **Comme une Tarte Pralinée, Ganache Citron Vert, Billes de Yuzu, Sorbet Pamplemousse – 9 €**

*Praline Flavoured tart, Whipped filling of Lime, Topped with Yuzu Seed, Watermelon Sorbet*

*\*Allergènes: 1.3.6*

## Boissons chaudes / Hot drinks :

Expresso	1.90 €	Expresso Allonge	2.20 €	Double Espresso	3.40 €
Décaféine	1.90 €	Petit Crème	2.00 €	Grand Crème	3.10 €
Chocolat	2.90 €	Thé Infusion	2.70 €	Cappuccino	3.30 €

## Digestifs 4cl

Get 27	7.00 €	Calvados	6.50 €	Cognac	7.50 €
Get 31	7.00 €	Grand Marnier	6.50 €	Armagnac	7.50 €
Génépi	6.50 €	Cointreau	6.50 €	Manzanna	6.50 €
Chartreuse Verte	7.00 €	Poire Williams	6.50 €	Limoncello	6.50 €

*\*Liste des allergènes que peuvent contenir nos différents plats : 1. Céréales contenant du gluten. 2. Crustacés. 3. Oeufs. 4. Poissons. 5. Soja. 6. Lait. 7. Fruits à coques. 8. Célérie. 9. Moutarde. 10. Graine de sesame. 11. Anhydride sulfureux et sulfites. 12. Lupin. 13. Mollusque. 14. Arachides*

*Prix Nets TTC*