# La Terrasse des Peupliers. Chef Mathieu Canguilhem

### On partage une ardoise?

Shall we share a slate? | 28€

Les charcuteries de montagne \*
Mountain charcuterie

Les fromages Savoyards \*
Savoyard cheeses

Les tartinades de l'été \* Summer spreads

## En entrée · As starters | 21€

Les tomates, "mozza" de Mathieu Tomatoes, Mathieu's "mozza"

La soupe froide de concombre, sorbet basilic Cold cucumber soup, basil sorbet

Le veau et le thon, recette transalpine Veal and tuna, transalpine recipe

> L'entrée du Chef The Chef's starter

# Sur le grill! · On the grill! | 35€

Les grillades de légumes, poissons ou viandes, Béarnaise et Chimichuri de montagne Grilled vegetables, fish or meat, Béarnaise and mountain Chimichuri sauce

Accompagnées de pommes frites ou d'une salade verte ou de légumes poêles Choose your side: French fries, salad or fried vegetables

#### Les plats · The main

La salade Caesar | 21€ \*

La raviole maraichère, inspiration des chefs | 21€ Vegetables ravioli, chef inspiration

Le très très gros Burger (plutôt pour deux personnes!) | 42€ \* The very very large Burger (more for two people!)

> Le plat du Chef | 28€ The Chef's dish

#### Et du sucré · And sweet

L'ile flottante aux abricots, crème au mélilot | 14€ "lle flottante" with apricots, sweet clover custard

Le melon, miel et herbes de montagne | 14€ Melon, honey and mountain herbs

La coupe, création gourmande et glacée | 14 $\mathfrak E$  \* The ice cream sundae, a gourmet and frozen creation

Les glaces et sorbet (2 boules) | 7€ \* Ice cream and sorbet (2 scoops)

La tarte du Patissier | 7€ \*
The Patissier's tart

Menu des Chefs · Chef Menu | 49€

Entrée, Plat & Tarte Starter, Main course & Tart

\*Service en continu de 12h à 22h00! Faisons connaissance, let's get to know each other!

En début de repas, nous vous remercions de nous préciser toutes éventuelles formes d'intolérance, d'allergies, ou spécificités de régimes alimentaires | Origine viande : France | Prix nets, taxes et service compris