











ENTRÉES / STARTERS :


-  **PLANCHE DE CHARCUTERIE** : coppa, saucisson fumé, viande séchée des Alpes, jambon blanc, jambon cru 12 mois 16
Charcuterie platter: coppa, smoked sausage, dried meat from the Alps, cooked ham, 12-month raw ham
-  **PLANCHE DE FROMAGE** : Coeur de savoie affiné 12 mois, Reblochon, tome de Savoie, Ste maure de Tourraine 16
Cheese platter: Coeur de Savoie matured for 12 months, Reblochon, Tome de Savoie, Ste Maure de Tourraine
-  **PLANCHE MIXTE**: fromages et charcuterie 17
Mixed platter: cheeses and cold meats
-  **LÉGUMES EN TEMPURA**, mayonnaise épicée 15
Tempura vegetables, spicy mayonnaise
- CARPACCIO DE MAGRET** aux saveurs asiatiques 19
Duck breast carpaccio with Asian flavors
- SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE**, toast grillé 17
onion soup gratin, grilled toast
-  **5 NEMS** servis avec menthe fraîche, iceberg salade, sauce sweet chili 18
5 spring rolls nems served with fresh mint, iceberg salad, sweet chili sauce

PLATS / DISHES :

-  **TIGRE QUI PLEURE** : Bavette Simmenthal, nouilles au blé, sauté de julienne de légumes, teriyaki sauce et marinade asiatique 29
CRYING TIGER : Simmenthal flank steak, wheat noodles, sautéed julienne vegetables, teriyaki sauce and Asian marinade
- TOM YUM CREVETTES** : Crevettes, julienne de légumes, nouilles de riz, bouillon Tom Yum thai 28
TOM YUM SHRIMPS : Shrimps, julienne vegetables, rice noodles, Tom Yum Thai broth
- TARTARE DE BOEUF** : Charolais 180gr, coupé au couteau, assaisonnement traditionnel, frites, salade 24
BEEF TARTARE : Charolais 180gr, cut with a knife, traditional seasoning, fries, salad
- TATAKI DE THON** : thon mi cuit aux saveurs asiatiques, nouilles aux oeuf, julienne de légumes 29
TUNA TATAKI : semi-cooked tuna with Asian flavors, wheat noodles, julienne vegetables
- SALADE DE CHEVRE CHAUD** : salade, tartine de chèvre chaud, pickles, noix, oignons croustillants 21
WARM GOAT CHEESE SALAD: salad, warm goat cheese toast, pickles, nuts, crispy onions
- BOÎTE DE MONT D'OR** : mont d'or 380GR charcuterie, pomme de terre, salade 35
BOX MONT D'OR : mont d'or 380GR, cold cuts, potatoes, salad
- TARTIFLETTE TRADITIONNELLE** : pommes de terre, oignons, lardons, crème, vin blanc, Reblochon, salade 24
TRADITIONAL TARTIFLETTE : potatoes, onions, bacon, cream, white wine, Reblochon, salad
-  **QUINOA** : Quinoa, poivrons, pois chiche, courgette, sauce curry coco, tofu mariné 22
QUINOA: quinoa, peppers, chickpeas, zucchini, coconut curry sauce, marinated tofu
- BURGER** : Steak Charolais 180gr, oignons confits et oignons croustillants, tomate, fromage raclette, sauces, frites, salade 26
BURGER: Charolais steak 180gr, candied onions and crispy onions, tomato, raclette cheese, sauces, fries, salad
-  **CROUSTILLE POULET FONDANT** : Poulet pané aux corn flakes et cacahuètes, frites, salade, sauce bbq maison 24
CHICKEN CRISPS: chicken with cornflakes and peanuts, fries, salad, homemade BBQ sauce
- BOBUN VIETNAMEIEN**: chaud froid de vermicelles de riz, concombre, pousses de soja, carottes, menthe fraîche, cacahuètes, concassées, boeuf mariné asiatique, sauce asiatique 26
VIETNAMESE BOBUN: hot and cold rice vermicelli, cucumber, bean sprouts, carrots, fresh mint, crushed peanuts, Asian marinated beef, asiatic sauce



VIANDES / MEATS :

-  **RIBS XXL** : caramélisés à la sauce bbq maison 28
XXL RIBS : caramelized with homemade BBQ sauce
- BAVETTE BLACK ANGUS ABERDEEN**, sauce chimichurri 26
Bavette Aberdeen Black Angus, chimichurri sauce
- PLUMA DE PORC IBÉRIQUE**, jus de veau glace 38
IBERIAN PORK PLUMA, glazed veal juice
- AGNEAU** : Côtelettes d'agneau france, jus corsé 34
LAMB : Lamb chops from France and full-bodied juice
-  **MIX GRILL** : 1 diot fumé, ribs, bavette Aberdeen, maïs rôti 45
Mix grill : 1 smoked diot, ribs, Aberdeen bavette, roasted corn

Toutes nos viandes sont servis avec une pomme de terre au four, crème aux fines herbes et colslaw
All our meats are served with a baked potato, cream of fine herbs and coleslaw

MENU KIDS 15€

(Moins de 12 ans – under 12 years old)
Plat au choix + Glace Chocolat vanille/Vanille fraise

- Nuggets frites ou poisson pané** 15
Desserts:
Pot de glace ou fromage blanc au sucre, miel ou coulis fruits rouges
- Chicken nuggets and fries or fish and chips** 15
Desserts :
Ice cream pot or choice of white cheese with sugar, honey or red fruit coulis

DESSERTS

- MOUSSE AU CHOCOLAT** 9
chocolate fine mousse
- TIRAMISU** 10
- CITRON MERINGUÉ ET CRUMBLE CANNELLE, AMANDES, NOISETTE** 11
LEMON MERINGUE and crumble cinnamon, almonds, hazelnut
-  **PANNA COTTA : LAIT DE COCO ET COULIS FRUITS ROUGES** 9
PANNA COTTA : coconut milk and red fruit coulis
- CAFÉ GOURMAND : BROWNIE, STREUSEL CITRON, TIRAMISU, PANA COTTA** 14
GOURMET COFFEE : brownie, lemon streusel, tiramisu, panna cotta

Tous nos plats, à l'exception des spécialités, sont à déguster sur place ou à emporter pendant les heures d'ouverture. Pensez à réserver.
All our dishes, with the exception of specialties, can be enjoyed on site or taken away during opening hours. Remember to book.