

chez
ma
e Cousine
restaurant



L'Apéro !!!

Apéritif maison 5,90€

Coupe de Champagne 12€ & Rosé 14€

Kir (Cassis, Myrtille, Framboise, Mûre, Pêche) 5,50€

Kir Pétillant (Cassis, Myrtille, Framboise, Mûre, Pêche) 7,50€

Kir Royal (Cassis, Myrtille, Framboise, Mûre, Pêche) 13€

Apérol Spritz 10€

Mojito 12€ & Virgin Mojito 9€

Cocktail sans alcool 6€

Verre de Rosé Pays d'Oc 6€, Côtes de Provence 7,50€ & Bandol 9€

Verre de Blanc Savoie Roussette 7€ & Chablis 9€

Verre de Blanc moelleux Tariquet 8€

Verre de Rouge Mondeuse 7€, Pic St Loup 8€ & St Emilion 9€

Pétillant de Savoie (75cl) 32€

Prosecco « Riccadonna » (75cl) 36€

Champagne Morel « Prestige » brut (75cl) 75€

Champagne Morel **Rosé** (75cl) 90€

Champagne **Roederer** Brut (75cl) 90€

Champagne **Ruinart** « **Blanc de Blanc** » (75cl) 140€

Champagne **Dom Pérignon** (75cl) 250€

A Partager entre Vous... pour L'Apéro !!!

« **Planche de Chiffonnade de Jambon San Daniele** »

10€

« Shredded San Daniele Ham Plate »

Prix Net (TVA à 10% ou 20%), Service Compris

LES CHÈQUES NE SONT PLUS ACCEPTÉS. MERCI.

Ça Commence ici...

Planche Asiatique : 30€ pour 2, 45€ pour 3, 60€ pour 4
(Nems, Samoussa, Gambas tempura, Tataki de Thon, Gambas torpedo)
Asia on a plate (Nems, Samosa, King Prawns tempura, Tuna tataki, fried king prawns)

Planche Italienne : 26€ pour 2, 39€ pour 3, 52€ pour 4
(Charcuteries, fromages & antipasti)
A selection of Italian cured meats, cheese & antipasti

Friture de filets de Perchet & sa rouille maison : 28€ pour 2, 42€ pour 3, 56€ pour 4
Fried fillets of young perch with home-made garlic mayonnaise

Entrées Plats

* Méli-mélo de Saladines de saison et Légumes croquants Mixed seasonal baby salad leaves with crunchy vegetables	8€	
* VITELLO TONNATO piémontais & sa sauce tartare Vitello Tonnato (veal & tuna) & tartar sauce	18€	
* BURRATINA di Bufala, coulis de betterave « BURRATINA di Bufala », beetroot sauce	16€	
* CEVICHE Péruvien du moment Peruvian "Ceviche" with fish of the day	19€	
* Gravlax de SAUMON, quenelle de fromage frais Salmon « gravlax », and fresh cheese quenelle	17€	
* FOIE GRAS maison à la truffe de saison, gelée de Coing et sa brioche Duck "foie gras" with summer truffel	20€	
* Salade César au HOMARD Cesar sald with lobster	18€	26€
* POKE BOWL au Thon rouge (Quinoa, avocat, mangue, radis rouge, gingembre) Tuna « poke bowl » (quinoa, mango, avocado, red radish, pink ginger)	16€	24€

Prix Net (TVA à 10%), Service Compris
LES CHÈQUES NE SONT PLUS ACCEPTÉS. MERCI.

Les Pieds dans l'eau...

- | | |
|--|-----|
| * Filet de LOUP, sauce vierge exotique
Sea bass and virgin exotic sauce | 26€ |
| * Filets de PERCHE tout simplement Meunière, frites de patates douces & salade
Perch "meunière" with sweet potato fries and salad | 27€ |
| * OMBLE CHEVALIER ou FERA de nos lacs (selon arrivage), émulsion au Yuzu
Fillet of Vendace or Arctic Char (depending on arrivals) & sauce | 29€ |
| * WOK de petits Légumes et Gambas
Wok (Noodles, King prawns and vegetables) | 27€ |
| * AIOLI provençal au Cabillaud
Cod "Aioli" | 28€ |

Les Pieds dans l'herbe...

- | | |
|--|-----|
| * 1/2 COQUELET rôti, jus de cuisson et frites à la truffe
$\frac{1}{2}$ Roasted coquerel, truffel fries | 27€ |
| * Magret de CANARD entier et son coulis de framboises des bois
Duck « magret » breast, raspberry sauce | 29€ |
| * Filet de BOEUF et son consommé de bœuf
Beef filet | 32€ |
| * BURGER chips de bacon et sa tomme fondante, frites
Burger, bacon crisp & « tomme » cheese & fries | 27€ |
| * Tartare de BOEUF Charolais, frites & salade
Hand-chopped Charolais steak Tartare, Italian-style (Parmesan, sun-dried Tomatoes, Basil) | 26€ |

Prix Net (TVA à 10%), Service Compris
LES CHÈQUES NE SONT PLUS ACCEPTÉS. MERCI.

Chez ma Cousine... 37€ (entrées/plats/desserts)

42€ (entrées/plats/fromages/desserts)

BURRATINA di Bufala, coulis de betterave

« BURRATINA di Bufala », beetroot sauce

ou Gravlax de SAUMON, quenelle de fromage frais

or Salmon « gravlax », and fresh cheese quenelle

Filet de LOUP, sauce vierge exotique

Sea bass and virgin exotic sauce

ou 1/2 COQUELET rôti, jus de cuisson et frites à la truffe

or ½ Roasted coquerel, truffel fries

FORÊT NOIRE déstructurée

"Black forest" cake inspiration

ou PAVLOVA aux FRUITS ROUGES & sa glace

Red fruit "pavlova" (meringue) & ice cream

(Changement avec un dessert de la carte suppl. 3€, Café Gourmand + 4€/Champagne Gourmand + 9€)

Esprit Gourmand !!! 47€ (entrées/plats/desserts)

52€ (entrées/plats/fromages/desserts)

CEVICHE Péruvien du moment

Peruvian "Ceviche" with fish of the day

ou FOIE GRAS maison à la truffe de saison, gelée de Coing et sa brioche

or Duck "foie gras" with summer truffel

OMBLE CHEVALIER ou FERA de nos lacs (selon arrivage), émulsion au Yuzu

Vendace or Arctic Char filet & black garlic butter

ou Magret de CANARD entier, coulis de framboises des bois

or Duck « magret », raspberry sauce

Un Dessert au Choix de la Carte (Café Gourmand + 2€/Champagne Gourmand + 9€)

A choice of desserts from our menu (Café Gourmand + 2€/Champagne Gourmand + 9€)

!!! Pour des raisons d'organisation, nous ne pouvons accepter aucun changement dans les menus...

Merci de votre compréhension.

On a Tous besoin de Douceur...

- | | |
|---|-----|
| * Assiette de FROMAGES, sélection des 2 Savoie
<i>A selection of local cheeses</i> | 10€ |
| * Tarte CITRON MERINGUEE revisitée & son sorbet
<i>Lemon meringue pie & ice cream</i> | 10€ |
| * PAVLOVA aux FRUITS ROUGES & sa glace
<i>Red fruit "pavlova" (meringue) & ice cream</i> | 10€ |
| * Dôme CHOCOLAT-NOISETTE & caramel
<i>Chocolate-hazelnut & caramel cake</i> | 10€ |
| * Parfait à la POMME VERTE
<i>Iced green apple "Parfait"</i> | 10€ |
| * FORÊT NOIRE déstructurée
<i>"Black forest" cake inspiration</i> | 10€ |
| * CAFE GOURMAND (Café au choix + Mignardises)
<i>Café Gourmand (Choice of coffee + bite-sized desserts)</i> | 12€ |
| * CHAMPAGNE GOURMAND (Coupe de Champagne + Mignardises)
<i>Champagne Gourmand (Glass of champagne + bite-sized desserts)</i> | 19€ |
| * DIGESTIF GOURMAND (Digestif 4cl + Mignardises)
<i>Digestive Gourmand (Digestive 4cl + bite-sized desserts)</i> | 19€ |

Prix Net (TVA à 10%), Service Compris
LES CHÈQUES NE SONT PLUS ACCEPTÉS, MERCI.

Menu Enfant (- 12 ans)

14€

(boisson non comprise)

Fish'n Chips de Cabillaud

Cod Fish'n chips

ou Filet de Poulet pané, frites ou légumes

or Chicken in breadcrumbs, French fries or vegetables

Glace

Ice cream

ou Gâteau au chocolat

or Chocolate cake

Retour du Marché

21 €

(boisson non comprise)

A Midi en Semaine Uniquement, Sauf Jours Fériés et Week-End et Selon Disponibilité !!!!!

L'Entrée du Jour

Starter of the Day

+

Le Plat du Jour

Dish of the Day

+

Le Dessert du Jour

Sweet of the Day

Pour des raisons d'organisation, nous ne pouvons accepter aucun changement dans les menus...

Merci de votre compréhension.

Prix Net (TVA à 10%), Service Compris

LES CHÈQUES NE SONT PLUS ACCEPTÉS, MERCI.