



L'Apéro !!!

Apéritif maison 5,90€

Coupe de Champagne 11€ & Rosé 13€

Kir (Cassis, Myrtille, Framboise, Mûre, Pêche) 4.90€

Kir Pétillant (Cassis, Myrtille, Framboise, Mûre, Pêche) 6.90€

Kir Royal (Cassis, Myrtille, Framboise, Mûre, Pêche) 12€

Apérol Spritz 9€

Mojito 12€ & Virgin Mojito 8€

Cocktail sans alcool 6€

Verre de Rosé Pays d'Oc 6€, Côtes de Provence 7€ & Bandol 8€

Verre de Blanc Savoie Roussette 7€ & St Véran 8€

Verre de Blanc moelleux Tariquet 7€

Pétillant de Savoie (75cl) 32€

Prosecco « Riccadonna » (75cl) 36€

Champagne **Morel** « Prestige » brut (75cl) 80€

Champagne **Morel** **Rosé** (75cl) 90€

Champagne **Roederer** Brut (75cl) 100€

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

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

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

« **Planche de Chiffonnade de Jambon de Parme** »

10€

« *Shredded Parma Ham Plate* »

Prix Net (TVA à 10%), Service Compris

LES CHÈQUES NE SONT PLUS ACCEPTÉS, MERCI.

Ça Commence ici...

Planche Asiatique : 28€ pour 2, 42€ pour 3, 56€ pour 4
(Nems, Samoussa, Gambas marinées, Maki saumon, Gambas torpedo)
Asia on a plate (Nems, Samosa, marinated King Prawns, "gravlax" trout, fried king prawns)

- * **Méli-mélo de Saladines de saison et Légumes croquants** 7€
Mixed seasonal baby salad leaves with crunchy vegetables
- * **Os à moelle aux escargots sur pain de mie tomaté** 20€
Marrowbone with snails on tomato bread
- * **Duo de Foie Gras, chutney pommes/noix** 20€
Duo of Foie Gras with apple/nuts chutney
- * **Gambas enveloppée de courge spaghetti & sa mayonnaise de lentilles** 18€
Gambas fried with spaghetti squash
- * **Trio de champignons poêlés sur son pain Préfou** 17€
Sauted mushroom on garlic bread
- * **Pâté en croûte du chef « Caille & Foie gras »** 16€
"Pâté en crôte" stuffed with Quail and foie gras
- * **Salade de figues farcies aux chèvres** 16€
Salad with figs stuffed with goat cheese

Les Pieds dans l'herbe...

- * **Côte de Veau (350gr), sauce aux Morilles** 34€
Veal chop, with morel sauce
- * **Duo de Pigeon & Caille sur risotto de perles savoisiennes** 28€
Pigeon & Quail duo with pearl pasta risotto
- * **Filet de Cerf, sauce aux poivres de Madagascar** 30€
Deer fillet, with pepper sauce
- * **Entrecôte (300/350gr) « Selection du chef », sauce os à moelle** 38€
« Entrecote » steak, marrow bone sauce
- * **Le « BBA » Burger Black Angus et son Foie Gras poêlé, frites** 27€
The « BAB » (Black Angus Burger) with pan-fried foie gras and French fries

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

Les Pieds dans l'eau...

- * Dos de **Cabillaud**, bisque de crevettes grises 28€
Codfish and brown shrimp sauce
- * Filets de **Perche Meunière** au citron « combawa », frites de Patates douces 27€
Perch meunière with sweet potato fries and salad
- * **Fera** ou **Ombre Chevalier** (selon arrivage) « poché » au beurre d'ail des ours 30€
Vendace or Arctic Char filet with bear's garlic butter
- * **Wok** (Nouilles, **Gambas** et petits Légumes) 26€
Wok (Noodles, King prawns and vegetables)

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

42€ (entrées/plats/fromages/desserts)

Gambas en beignet de courge spaghetti & sa mayonnaise de lentilles

or Gambas fried with spaghetti squash

OU Trio de **champignons** poêlés sur son pain Préfou

or Sautéed mushroom on garlic bread

Dos de **Cabillaud**, bisque de crevettes grises

or Codfish and brown shrimp sauce

OU Duo de **Pigeon & Caille** sur risotto de perles savoisiennes

or Pigeon & Quail duo with pearl pasta risotto

Moelleux **Chocolat-Poire** & sa glace

or Chocolate fondant with banana-caramel and ice-cream

OU **Far aux figues** et sablé breton & sa glace

or Roasted "Nashi" apple, chocolate sauce

(Changement avec un dessert de la carte suppl. 3€, Café Gourmand + 4€/Champagne Gourmand + 10€)

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

52€ (entrées/plats/fromages/desserts)

Duo de **Foie Gras**, chutney pommes/noix

or Foie Gras with « old boy » confiture

OU **Os à moelle** aux escargots sur pain de mie tomate

or Marrowbone with snails on tomato bread

Fera ou **Ombre Chevalier** (selon arrivage) « poché » au beurre d'ail des ours

or Pasta "Perle" risotto with scallops, & crayfish bisque

OU Filet de **Cerf**, sauce aux poivres de Madagascar

or Deer filet, with pepper 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€ |
| * Pomme Nashi rôtie, sauce chocolat d'Equateur
<i>Roasted "Nashi" apple, chocolate sauce</i> | 10€ |
| * Brioche au Praliné rose façon « pain perdu » & sa glace
<i>French toast of brioche with pink praline</i> | 10€ |
| * Moelleux Chocolat-Poire & sa glace
<i>Pear-Chocolate fondant and ice-cream</i> | 10€ |
| * Far aux figes et sablé breton & sa glace
<i>Figs cake and ice cream</i> | 10€ |
| * Le " Petit Italien " (Meringue, fruits rouges & Mascarpone) | 10€ |
| * Café 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€ |
| * Disgestif Gourmand (Digestif 4cl + Mignardises)
<i>Digestive Gourmand (Digestive 4cl + bite-sized desserts)</i> | 19€ |

Menu Enfant (- 12 ans)

14€

Fish'n Chips de Cabillaud ou Filet de Poulet pané, frites ou légumes
Cod Fish'n chips or Chicken in breadcrumbs, French fries or vegetables

Glace ou Gâteau au chocolat

Ice cream or Chocolate cake

Retour du Marché

21€

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)

Prix Net (TVA à 10%), Service Compris

LES CHÈQUES NE SONT PLUS ACCEPTÉS. MERCI.

TOUS NOS MENUS S'ENTENDENT BOISSON NON COMPRISE