



L'Apéro !!!

Apéritif maison 5,90€

Coupe de Champagne 11€ & Rosé 13€

Kir (Cassis, Myrtille, Framboise, Mûre, Pêche) 4.50€

Kir Pétillant (Cassis, Myrtille, Framboise, Mûre, Pêche) 6.50€

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

Cocktail sans alcool 6€

Mojito 12€ & Virgin Mojito 8€

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

Verre de Blanc Côtes du Rhône 6€ & Savoie Roussette 7€

Verre de Blanc moelleux Tariquet 7€

Pétillant de Savoie (75cl) 32€

Champagne Lanson brut (75cl) 80€

Champagne Lanson **Rosé** (75cl) 100€

Champagne Besserat de Bellefon « **Blanc de Blanc** » (75cl) 100€

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

Champagne Dom Pérignon Vintage 2004 (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)

Planche Italienne : 24€ pour 2, 36€ pour 3, 48€ pour 4
(Charcuteries, fromages & antipasti)
A selection of Italian cured meats, cheese & antipasti

Friture de filets de Perchet & son aïoli maison : 26€ pour 2, 39€ pour 3, 52€ pour 4
Fried fillets of young perch with home-made garlic mayonnaise

	<u>Entrées</u>	<u>Plats</u>
* Méli-mélo de Saladines de saison et Légumes croquants <i>Mixed seasonal baby salad leaves with crunchy vegetables</i>	7€	
* Nid d'Escargots, œuf fermier basse température & sorbet persil <i>Snail in a nest, egg cooked low temperature & parsley sorbet</i>	18€	
* Terrine de Foie Gras, viande de bœuf Angus séché & chutney de tomates <i>Home-made foie gras pâté with Angus beef & tomato chutney</i>	20€	
* Homard, caviar d'Aubergine & Ananas snacké <i>Lobster with eggplant caviar & grilled pineapple</i>	20€	
* Salade de Ris de Veau poêlé au poivre Timut <i>Pan fried sweetbread salad with Timut pepper & vegetable crisps</i>	18€	26€
* Duo de Mozzarella, Tomates & Fraises, et Speck <i>Various Tomatoes & mozzarella di bufala, cured ham</i>	17€	24€
* Salade de Maki de Saumon au Chèvre frais <i>Salad with salmon maki and fresh goat cheese</i>	16€	22€

Les Pieds dans l'eau...

* Friture de filets de Perchet, aïoli maison, frites & salades <i>Fried fillets of young perch with home-made garlic mayonnaise</i>	25€
* Filet de Bar, sauce Vierge <i>Filet of sea bass with sauce vierge (olive oil, lemon juice, chopped tomato and chopped basil)</i>	25€
* Filets de Perche tout simplement Meunière, frites de Patates douces & salade <i>Perch meunière with sweet potato fries and salad</i>	27€
* Filet d'Omble Chevalier & son crémeux à l'orange <i>Arctic Char filet & creamy orange sauce</i>	30€
* Wok (Nouilles, Gambas et petits Légumes) <i>Wok (Noodles, King prawns and vegetables)</i>	24€
* Tartare de Saumon « Label rouge », frites & salades <i>Salmon Tartare with chips & salad</i>	26€

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

Les Pieds dans l'herbe...

- * **Suprême de Poulet « Label Rouge »**, sauce Barbecue à la Goyave 24€
Suprem Chicken with guava barbecue sauce
- * **Onglet Aberdeen Angus**, Sauce Albufera (Truffe & Foie gras) 29€
Angus steak, Albufera sauce
- * **Entrecôte de Veau**, sauce à la Sauge 30€
Veal steak with sage sauce
- * **Le « BBA » Burger Black Angus et son Foie Gras poêlé, frites** 24€
The « BAB » (Black Angus Burger) with pan-fried foie gras and French fries
- * **Tartare de Bœuf Charolais coupé au couteau, à l'Italienne** 25€
Hand-chopped Charolais steak Tartare, Italian-style (Parmesan, sun-dried Tomatoes, Basil)

Chez ma Cousine... (boisson non comprise)

36€ (entrées/plats/desserts)

41€ (entrées/plats/fromages/desserts)

Nid d'Escargots, œuf basse température & sorbet persil

Snail in a nest, egg cooked low temperature & parsley sorbet

ou Duo de **Mozzarella, Tomates & Fraises**

or Various Tomatoes & mozzarella di bufala, cured ham

Filet de **Bar**, sauce Vierge

Sea bass filet, virgin sauce

ou **Suprême de Poulet « Label Rouge »**, sauce Barbecue à la Goyave

or Suprem Chicken with guava barbecue sauce

"Twix" glacé maison

Homemade Iced "Twix"

ou **Dôme Citron & Myrtilles**

or Lemon & blueberry dome

(Changement avec un dessert de la carte suppl. 3€, Café Gourmand + 4€/Champagne Gourmand + 8€)

Esprit Gourmand !!! (boisson non comprise)

46€ (entrées/plats/desserts)

51€ (entrées/plats/fromages/desserts)

Terrine de **Foie Gras**, viande de bœuf Angus séché & chutney de tomates

Home-made foie gras pâté with Angus beef & tomato chutney

ou **Homard**, caviar d'aubergine & ananas snacké

or Lobster with eggplant caviar & grilled pineapple

Filet d'**Omble Chevalier** & son crémeux à l'orange

Arctic Char filet & creamy orange sauce

ou **Onglet Aberdeen Angus**, Sauce Albufera

or Angus steak, Albufera sauce

Un Dessert au Choix de la Carte (Café Gourmand + 2€/Champagne Gourmand + 8€)

A choice of desserts from our menu (Café Gourmand + 2€/Champagne Gourmand + 8€)

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

Menu Enfant (- 12 ans)

14€

(boisson non comprise)

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

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

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)

On a Tous besoin de Douceur...

- * Assiette de **Fromages**, sélection des 2 Savoie 10€
A selection of local cheeses
- * **Papillote de Fruits** de saison en feuilles de Bananier & sa glace Bulgare 10€
Seasonal fruit in Banana leaf with yoghurt ice-cream
- * « **Twix** » glacé maison 10€
Homemade Iced "Twix"
- * Moelleux **Chocolat** et Framboises & sa glace Caramel 10€
Chocolate fondant with raspberries and caramel ice-cream
- * **Dôme Citron & Myrtilles** 10€
Lemon & blueberry dome
- * "**Petit Italien**" (Meringue, fruits rouges & Mascarpone) 10€
- * **Café Gourmand** (Café au choix + Mignardises) 12€
Café Gourmand (Choice of coffee + bite-sized desserts)
- * **Champagne Gourmand** (Coupe de champagne + Mignardises) 19€
Champagne Gourmand (Glass of champagne + bite-sized desserts)

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