



## *Nos tartines au pain de campagne (seul ou à partager)*

*Our toast with country bread (alone or to share)*

**LEFFE ..... 12€**

**JAMBON CRU, ARTICHAUTS POIVRADES, POIVRON CONFIT,  
SAUCE TOMATE, BLEU D'Auvergne**

*RAW HAM, ARTICHOKE WITH PEPPER, CANDIED PEPPER, TOMATO SAUCE,  
BLEU D'Auvergne*

**3 FROMAGES ..... 12€**

**BLEU D'Auvergne, TOME DES BAUGES, BEAUFORT**

*BLEU D'Auvergne, TOME OF BAUGES, BEAUFORT*

**OCÉANE ..... 13€**

**SAUMON FUMÉ, ÉPINARDS, FÉTA, TOMATES CERISES, OLIVES**

*SMOKED SALMON, SPINACH, FETA, CHERRY TOMATOES, OLIVES*

**BOURGUIGNONNE ..... 13€**

**FROMAGE FRAIS, CHAMPIGNONS, ESCARGOTS, TOMATES SÉCHÉES  
ET FRUITS SECS**

*FRESH CHEESE, MUSHROOMS, SNAILS, DRIED TOMATOES AND DRIED FRUITS*

**CROQUE-MONSIEUR RUSTIQUE ..... 12€**

**AU JAMBON CRU, SALADE**

*RUSTIC CROQUE-MONSIEUR WITH RAW HAM, SALAD*

## *Planches à partager / Boards to share*

**PLANCHE DE FROMAGES / CHEESE BOARD ..... 14€**

**TOME DES BAUGES, BEAUFORT, REBLOCHON FERMIER, BLEU  
D'Auvergne, SALADE SUCRINE, PAIN DE CAMPAGNE**

*TOME DES BAUGES, BEAUFORT, REBLOCHON FARMER, BLEU D'Auvergne,  
SUCRINE SALAD, COUNTRY BREAD*

**PLANCHE DE CHARCUTERIES / DELI MEATS BOARD ..... 15€**

**JAMBON CRU, SAUCISSON NOISETTES, COPPA, PANCETTA, VIANDE  
SÉCHÉE, SALADE SUCRINE, PAIN DE CAMPAGNE, BEURRE, CORNICHONS**

*RAW HAM, HAZELNUT SAUSAGE, COPPA, PANCETTA, DRIED MEAT, SUCRINE  
SALAD, COUNTRY BREAD, BUTTER, PICKLES*

**PLANCHE MIXTE / MIXED BOARD ..... 15€**

**REBLOCHON FERMIER, TOME DES BAUGES, BEAUFORT, SALADE  
SUCRINE, JAMBON CRU, SAUCISSON NOISETTE, PANCETTA**

*FARMHOUSE REBLOCHON, TOME DES BAUGES, BEAUFORT, SUCRINE SALAD,  
RAW HAM, SAUCISSON NOISETTE (SAUSAGE WITH HAZELNUT), PANCETTA*

# ENTRÉES

## STARTERS

**TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD «MAISON» ..... 20€**  
**CHUTNEY POMMES/POIRES DE SAVOIE AU POIVRE DE SICHUAN,  
PAIN DE CAMPAGNE TOASTÉ**

*TERRINE OF HOMEMADE DUCK FOIE GRAS, SICHUAN SAVOY  
APPLE/PEAR CHUTNEY, TOASTED COUNTRY BREAD*

**CAPPUCCINO DE COURGE BUTTERNUT ..... 12,50€**  
**CRÈME FOUETTÉE À L'HUILE DE TRUFFE, CROÛTONS**

*CAPPUCCINO OF BUTTERNUT SQUASH, WHIPPED CREAM  
WITH TRUFFLE OIL, CROUTONS*

**SAUMON DE NORVÈGE FUMÉ «MAISON» ..... 17,50€**  
**TOASTS, SALADINE DE JEUNES POUSSÉS, POMME GRANNY ET  
CONCOMBRE**

*HOMEMADE SMOKED NORWEGIAN SALMON, TOAST, SALAD OF  
YOUNG SHOOTS, GRANNY APPLE AND CUCUMBER*

**QUEUES DE GAMBAS..... 15,50€**  
**EN CROÛTE DE POMME DE TERRE**

**CRÈME D'AVOCAT AU LAIT DE COCO, CHIPS DE GRANA PADANO**  
*PRAWN TAILS IN POTATO CRUST, AVOCADO CREAM WITH COCONUT  
MILK, PARMESAN CHIPS*

**SALADINE «FAÇON CÉSAR»**

**VOLAILLE AUX ÉPICES, TOMATES SÉCHÉES, COPEAUX DE  
GRANA PADANO**

*CAESAR SALAD, POULTRY WITH SPICES, DRIED TOMATOES, GRANA  
PADANO CHIPS*

PETITE / SMALL ..... 10,50€

GRANDE / LARGE ..... 16,50€

**SALADINE VÉGÉTARIENNE AUX CHAMPIGNONS MARINÉS**  
**AVOCAT, CAVIAR D'AUBERGINE, TAGLIATELLES DE COURGETTE ET  
DE CAROTTE**

*VEGETARIAN SALAD WITH MARINATED MUSHROOMS, AVOCADO, EGGPLANT  
CAVIAR TOAST, TAGLIATELLE ZUCCHINI AND CARROT, CUCUMBER*

PETITE / SMALL ..... 9,50€

GRANDE / LARGE ..... 15,50€



# POISSONS

## FISH

**BLANQUETTE DE LOTTE AUX PETITS LÉGUMES..... 18€**

*BLANQUETTE OF MONKFISH WITH VEGETABLES*

**QUEUES DE GAMBAS RÔTIES ..... 21,50€  
AUX ÉPICES MEXICAINES**

**GALETTE DE RISOTTO CRÉMEUX AUX COURGETTES**

*ROASTED PRAWNS WITH MEXICAN SPICES, CREAMY RISOTTO CAKE  
WITH ZUCCHINI*

**PAVÉ DE SAUMON DE NORVÈGE SNACKÉ..... 18,50€**

**TAGLIATELLES FRAÎCHES AUX HERBES ET TOMATES CERISES**

*KEBAB OF SMOKED SALMON FROM NORWAY, FRESH TAGLIATELLE  
WITH HERBS AND CHERRY TOMATOES*

# MOULES

(SERVIES AVEC DES FRITES)

MUSSELS (SERVED WITH FRENCH FRIES)

**MARINIÈRE ..... 15,50€**

**VIN BLANC, BEURRE, ÉCHALOTES, AIL**

*WHITE WINE, BUTTER, SHALLOTS, GARLIC*

**POULETTE ..... 18€**

**MARINIÈRE + CRÈME FRAÎCHE**

*MARINIÈRE + CREAM*

**ROQUEFORT / BLUE CHEESE..... 18€**

**VIN BLANC, ROQUEFORT, CRÈME, NOIX**

*WHITE WINE, BLUE CHEESE, CREAM, NUTS*

**BIÈRE BRUNE / DARK BEER..... 18,50€**

**BIÈRE BRUNE, ÉCHALOTES, CRÈME, NOISETTES**

*DARK BEER, SHALLOTS, CREAM, HAZELNUT*

**CURRY ..... 18€**

**VIN BLANC, ÉCHALOTES, CRÈME, CURRY**

*WHITE WINE, SHALLOTS, CREAM, CURRY*

**MOUTARDE / MUSTARD ..... 18€**

**VIN BLANC, ÉCHALOTES, CRÈME, MOUTARDE À L'ANCIENNE**

*WHITE WINE, SHALLOTS, CREAM, OLD-FASHIONED MUSTARD*

# PLATS ET VIANDES

## PLATTERS AND MEATS

**ONGLET DE BŒUF À LA FLEUR DE SEL FUMÉ ..... 14€**

**Frites et Salade**

*BEEF TENDERLOIN WITH SMOKED FLEUR DE SEL, FRENCH FRIES AND SALAD*

**ENTRECÔTE ANGUS ABERDEEN ECOSSE 300 GR..... 23€**

**Sauce au poivre fermenté, frites et salade**

*ANGUS ABERDEEN SCOTLAND ENTRECOTE 300 GR, FERMENTED PEPPER SAUCE, FRENCH FRIES AND SALAD*

**TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS AU COUTEAU..... 17€**

**Salade, frites (assaisonné par nos soins)**

*CHAROLAIS BEEF TARTAR WITH A KNIFE, SALAD, FRIES (WITH OUR SEASONING)*

**BURGER MONTAGNARD AU BOEUF FRANÇAIS..... 18€**

**Lard fumé et reblochon fermier, salade, frites**

*MONTANE BURGER WITH FRENCH BEEF, SMOKED BACON AND FARMHOUSE REBLOCHON, SALAD, FRIES*

**FILET DE CANETTE DES DOMBES..... 19,50€**

**Rôti au miel Corse, gnocchis de pomme de terre, petits légumes**

*DOMBES FILLET OF DUCK ROASTED WITH CORSICAN HONEY, POTATO GNOCCHI, SMALL VEGETABLES*

**TARTIFLETTE AU REBLOCHON FERMIER, SALADE ..... 15€**

*TARTIFLETTE WITH FARMHOUSE REBLOCHON, SALAD*

# PLATS VÉGÉTARIENS

## VEGETARIAN DISHES

**TAGLIATELLES FRAÎCHES ..... 12€**

**Aux champignons, parmesan**

*FRESH TAGLIATELLE WITH MUSHROOMS, PARMESAN*

**GALETTE DE RISOTTO CRÉMEUX AUX COURGETTES ..... 13€**

*CREAMY RISOTTO CAKE WITH ZUCCHINI*

# FROMAGE

## CHEESE

**ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS ..... 8€**

*CHEESE PLATE OF OUR REGIONS*

# DESSERTS

**TARTE FINE AUX POMMES, GLACE AU YAOURT ..... 7€**  
*FINE APPLE PIE, YOGURT ICE CREAM*

**FONDANT CHAUD AU CHOCOLAT ..... 8€**  
**CRÈME GLACÉE À LA VANILLE (8 MIN D'ATTENTE)**  
*HOT CHOCOLATE FONDANT, VANILLA ICE CREAM (8 MIN WAITING)*

**PROFITEROLES ..... 9€**  
*PROFITEROLES*

**SAVARIN AU RHUM ..... 9€**  
**ANANAS CONFIT ET CHANTILLY (SHOOTER RHUM)**  
*SAVARIN WITH RUM, CANDIED PINEAPPLE AND WHIPPED CREAM (RUM SHOOTER)*

**CAFÉ GOURMAND / GOURMET COFFEE ..... 7,50€**  
*COFFEE + 3 MINI DESSERTS + WHIPPED CREAM*

**DEMANDEZ LA CARTE DES GLACES, GAUFRES & CRÊPES**  
*ASK FOR THE ICE CREAM, WAFFLE & PANCAKE MENU*

## NOS FORMULES OUR MENUS

**DE 12H À 15H – SAUF WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS**  
*FROM 12H TO 15H – EXCEPT WEEKENDS AND HOLIDAYS*

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT ..... 16,50€**  
*STARTER + MAIN COURSE + DESSERT*

**ENTRÉE + PLAT ..... 13€**  
*STARTER + MAIN COURSE*

**PLAT + DESSERT ..... 13,50€**  
*MAIN COURSE + DESSERT*

**PLAT DU JOUR ..... 10€**  
*DAILY SPECIAL*

**9€**

## MENU ENFANT CHILD'S MENU

**JUSQU'À 10 ANS / 10 YEARS AND UNDER**

**NUGGETS DE VOLAILLE OU  
JAMBON BLANC OU STEAK HACHÉ + FRITES**  
*CHICKEN NUGGETS OR WHITE HAM OR  
GROUND BEEF + FRIES*

+

**1 VERRE DE COCA OU 1 VERRE D'OASIS 20 CL**  
*A GLASS OF COKE OR A GLASS OF OASIS 20 CL*

# LES VINS AU VERRE

(12 CL)

## *BLANC*

ROUSSETTE ROCAILLES AOP .....	4,50€
CHIGNIN BERGERON F. FÉLIX AOP .....	5,50€
CHABLIS WILLIAM FÈVRE AOP .....	5,50€
CHARDONNAY CÔTEAUX DES MOINES .....	5,50€
AOP BOUCHARD PÈRE & FILS (BOURGOGNE)	
CÔTE DE GASCOGNE IGP «BLANC MOELLEUX» .....	5€

## *ROUGE*

PINOT DE SAVOIE - DOMAINE E. CARREL.....	5€
CHÂTEAU SISSAN - CADILLAC AOP .....	5,50€
SAINT-JOSEPH AOP .....	6,50€
COSTIÈRES DE NÎMES .....	5€

## *ROSÉ*

CÔTE DE PROVENCE CAP DES PINS SAINT-TROPEZ AOP ....	4,80€
---	-------



# LES VINS

37,5 CL 75 CL

## VIN DE SAVOIE

### *BLANC*

ROUSSETTE DE SAVOIE DOMAINE E. CARREL AOP .... 13€ ..... 24€

CHIGNIN BERGERON F. FÉLIX AOP ..... 33€

### *ROUGE*

PINOT DE SAVOIE - DOMAINE E. CARREL..... 13€ ..... 24€

## BOURGOGNE

### *BLANC*

CHARDONNAY CÔTEAUX DES MOINES ..... 25€

AOP BOUCHARD PÈRE & FILS

CHABLIS WILLIAM FÈVRE AOP ..... 16€ ..... 29€

## VALLÉE DU RHÔNE

### *ROUGE*

VACQUEYRAS «SAINT-BARTHÉLÉMY» G. MEFFRE AOP ..... 30€

SAINT-JOSEPH «SAINT-ÉTIENNE» G. MEFFRE AOP ..... 36€

COSTIÈRES DE NÎMES ..... 24€

CHÂTEAU GRAND ESCALION AOP

## ROSÉ

### *CÔTES DE PROVENCE*

CAP DES PINS SAINT-TROPEZ AOP ..... 22€

### *LANGUEDOC*

PUECH HAUT PRESTIGE..... 32€

## VALLÉE DE LA LOIRE

SAUMUR CHAMPIGNY LANGLOIS CHÂTEAU AOP ..... 25€

## BORDEAUX

### *ROUGE*

CHÂTEAU HAUT SAINT-BRICE ..... 24€ ..... 45€

SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOP

CHÂTEAU SISSAN CADILLAC ..... 26€

CÔTE DE BORDEAUX AOP

PAVILLON DU GLANA - SAINT-JULIEN AOP ..... 38€



VERRE 12 CL      75 CL

CRÉMANT ROSÉ - LANGLOIS CHÂTEAU AOP ..... 7€ ..... 30€

CÔTE DE GASCOGNE IGP « BLANC MOELLEUX » ..... 28€

## LES PICHETS

25 CL      50 CL

### *ROUGE*

BORDEAUX GRANDE RÉSERVE KRESSMANN AOP ... 4,20€ ... 8,40€

### *ROSÉ*

GARD ROSÉ CHARTREUX IGP ..... 3,80€ ... 7,60€



## LES CHAMPAGNES

COUPE 12 CL      75 CL

HENRIOT BRUT SOUVERAIN ..... 10€ ..... 65€

G.H. MUMM BRUT CORDON ROUGE ..... 65€



## LES EAUX

50 CL      100 CL

EVIAN ..... 4€ ..... 5,50€

BADOIT VERTE (EAU PÉTILLANTE) ..... 4€ ..... 5,50€