

# CARTE DU SOIR

## ENTREES

(Hot and cold starters)

<b>* Œuf bio en meurette</b>	14€
Servi avec mouillettes toastées (poched egg, lard in cubes, red wine sauce)	
<b>* Foie gras mi-cuit</b>	22€
Pain d'épice, Chutney de poire à la vanille bourbon (half cooked foie gras, spice bread, pear chutney)	
<b>* Velouté de châtaigne</b> (chestnuts creamy soup)	14€
Espuma de lard paysan et Jambon crispy	
<b>* 6 huitres BOUZYGUES N°3</b> (étang de Thou France)	20€
Et ses condiments (oysters)	
<b>* Gravlax de truite</b>	20€
Avocat et granny Smith (trout gravlax, avocado and granny smith apple)	
<b>* Salade Terre et Rivière</b>	18€
Salade mesclun, truite marinée, viande de boeuf séchée, tomates confites, Noix de Grenoble (salad with marinated trout, dried beef meat)	
<b>* Salade Veggie</b>	14€
Jeunes pousses, crudité de saisons, tofu fumé, fruits secs, sauce Thai (Young leaves, raw vegetables, tofu, dried fruit, thai sauce)	

## LES PLATS

<b>*LA LOTTE</b>	32€
Juste rôtie au beurre, bisque de crustacés et déclinaison de carottes (Roasted monkfish, seafood bisque and various carrots)	
<b>*LA NOIX DE ST JACQUES</b>	36€
Sauce émulsionnée au jus de yuzu, betteraves relevées au poivre de Sichuan (scallops, yuzu sauce, beetroot with sechuan pepper)	
<b>*LA PERCHE DU LEMAN</b>	30€
Filets de perche du lac Lemman cuites meunière et risotto d'épeautre aux morilles (fillet of perch from lac Lemman, meunière and spelt risotto and morel mushrooms)	
<b>*LE BŒUF EN POT AU FEU</b>	25€
Plat de côte, macreuse, paleron et collier en Pot au feu ( french beef hotpot)	
<b>*LE VEAU</b>	
<b>Tête de veau, sauce gribiche et légumes vapeur</b>	25€
(French traditional calf head, gribiche sauce and steamed vegetables)	
<b>*L'AGNEAU</b>	27€
En croute d'herbe, purée de céleri infusé au café (Rack of lamb with herbs crust, celery purée, coffee flavoured)	
<b>*VOLAILLE DE BRESSE</b>	30€
Aux écrevisses, conchiglie rigate farcies (roasted BRESSE chicken breast, crawfish, sauce nantua, stuffed conchigliie pasta)	

Tous nos plats sont faits maison  
Prix nets service compris

Tva : 10%  
Liste des allergènes sur demande.

# LES VIANDES CUITES SUR LE GRILL

(MEATS ON THE GRILL)

<b>*Côte de bœuf (1kg) Race Charolaise maturée</b> (Origine France) Pour 2 personnes (prime rib)	98€
<b>*Entrecôte (250 gr) Race angus aberdeen maturée</b> (Origine ecosse) (rib steak)	30€
<b>*Filet de bœuf Race Montbéliarde (origine France)</b> (Beef rump steak)	35€
<b>*Côtes d'agneau (Origine France)</b> (Lamb chop)	23€
<b>*Côte de cochon Auvergnat (origine France)</b> (Pork ribs)	20€
<b>*Suggestion de viandes du boucher</b> (The butcher's meats suggestions)	25€

## CUIT À LA BROCHE (SPIT ROASTED MEAT)

### NOUVEAU

Nous proposons le poulet fermier entier à emporter :

25€/pièce

Commandez la veille pour le lendemain !!!

(you can order your takeaway roasted whole chicken :  
Please order today for tomorrow)

### ¼ Poulet Fermier Des Dombes « label rouge »

(1/4 Chicken farmer Dombes "red label" quarter)  
(Volailles origine France)

19€

Toutes les viandes sont accompagnées de leur garniture

(All meats served with sidedish and sauces)

Au choix :

\*Pomme frites maison (Homemade french fries)

\*Poêlée de légumes du marché (vegetables from the market)

\*Salade Mesclun (various leaves salad)

\*L'aligot traditionnel (The aligot traditional)

\*Poêlée de champignons en persillade (mushrooms pan  
With garlic and parsley)

Au choix :

Sauces : béarnaise, au poivre (pepper), chimichurri,

Champignons (various mushrooms).

Supplément garniture (extra side dish)

8€

Tous nos plats sont faits maison  
Prix nets service compris

Tva : 10%  
Liste des allergènes sur demande.

## LES PÂTES

### Sauces préparées maison

(Home made sauces)

Bolognaise	19€
Carbonara	19€
Pesto	19€
Champignons	24€

## SPECIALITES DE SAVOIE

<b>*Potée savoyarde</b>	23€
Chou vert, pommes de terre, carottes, Jarret et longes de porc (origine France), lard paysan (Savoyarde hotpot)	
<b>*Boîte chaude au Mont d'Or, mesclun,</b>	28€
Servie avec charcuteries, pommes de terre et mesclun (Mont d'Or hot box, a mixture of salad leaves, potatoes and cold meats)	
<b>*Fondue Savoyarde:</b>	
Nature	28€/pers
Aux Cèpes (With porcini mushrooms)	30€/pers
Aux Truffes (with truffle)	34€/pers
Servie avec charcuterie et mesclun (with Savoie delicatessen and young leaves salad)	
<b>*Raclette Savoyarde</b>	30€/pers
Accompagnée de pommes de terre, Mesclun et charcuterie (With side dish of potatoes, a mixture of salad leaves and cold meats)	

## LES FROMAGES :

<b>A L'ASSIETTE ET SÉLECTIONNÉS</b>	13€
(Selectionned cheeses)	

## LES DESSERTS :

<b>*Mousse de myrtilles et chocolat blanc</b>	12€
(Blueberry mousse with white chocolate)	
<b>*Carpaccio d'ananas, Poivre de timut et sorbet mangue</b>	12€
(Ananas carpaccio, timut pepper and mango granite)	
<b>*A la rencontre du chocolat et du gingembre</b>	15€
(Chocolate and ginger dessert)	
<b>*Paris Brest</b> (classic traditional french dessert)	15€
<b>* Suggestion de Desserts du jour</b>	10€
(Dessert of the day, please ask selection to waiter)	

. Tous nos plats sont faits maison  
Prix nets service compris

Tva : 10%  
Liste des allergènes sur demande.