

HARMONIE GOURMANDE

AUTOUR D'UN PREMIER PLAT

Tasty first dish

***Saumon d'Écosse label rouge fumé par nos soins, crème
D'aneth, toasts***

Red label scottish salmon smoked by our care toast and dill cream

22.00€ 

Bonbon de reblochon au basilic, salade de saison

*Farm-made reblochon cheese spring rolls flavored with basil, seasonal
Salad leaves*

16.00€ 

Terrine de foie gras maison, chutney d'hiver, toasts.

Home-made "terrine of foie gras", winter chutney, toasts

23.00€ 

Salade de mâche, œuf mollet froid,

Croustini de tomme de Savoie et copeaux de jambon

Salad of lamb's lettuce with cold soft-boiled egg,

Ham shaving and local tomme cheese toast

15.00€ 

la douzaine d'huîtres fines de Claire n°3, pain de seigle,

Vinaigre d'échalotes, beurre

A dozen of « fine de claire » oyster n°3, butter,

Shallot's vinegar and rye bread

26.00€ 

Service et taxes compris - service and tax included

Queues de langoustines snackées aux épices,

Taboulé de lentilles du Puy et Quinoa

Snacked scampis tals with spices,

Lentills ans quinoa tabbouleh

17.00€ 

Bouquet de crevettes roses, 12 pièces

Accompagné de sa rouille

A dozen of prawns with « rouille” sauce

18.00€ 

NOS INCONTOURNABLES

Not to miss

Tous nos incontournables sont élaborés avec des produits brut et frais a l'exception de nos frites et de la sauce tomate

All these plates are made with fresh products except our French fries and tomato sauce

Soupe de légumes du Moment

Et sa tranche de tomme

Vegetables soup of the season and a slice of tomme cheese

11.00€ 

Conchiglioni « De cecco » au pesto et sa sauce tomate

Conchiglioni pasta “de cecco” with pesto and tomato sauce

15.00€

Le traditionnel tartare de bœuf, pommes frites,

salade verte

Traditional beef tartare served with french fries and green salad

22.00€

Tartare de bœuf poêlé, pommes frites, salade verte

Pan-sautéed tartare, french fries and green salad

23.00€

Burger du Cœur

Service et taxes compris - service and tax included

*Pain bio, mâche, steak haché de bœuf, compotée d'oignons
Fondue de tomates confites, galette de pomme de terre
Au pesto et olives, bressain*

24.00€



Burger du Coeur

*Organic bread, lamb's lettuce, beef burger, stewed onions,
Slow-simmered tomatoes, potato cake with pesto and olives,
bressain cheese (smoked raclette cheese)*

Lasagnes végétariennes

Aubergines, poivrons, courgettes, sauce tomate,

Crème de mascarpone, pâtes aux épinards

*Vegetarian lasagna (Eggplant, sweat pepper, tomato sauce, zucchini,
Spinach pasta, mascarpone cheese cream)*

22.00€



DU COTE DE LA MER

From the sea

Blanquette de homard au champagne et petits légumes, riz

Lobster stew in white champagne sauce with rice

30.00€



Noix de Saint Jacques grillées,

Ecrasée de pomme de terre citronnée,

Crème parfumée au caviar d'Aquitaine et à la vodka Greygoose

Grilled scallops, mashed potatoes flavoured with lemon,

Creamy sauce flavored with Aquitaine caviar and Greygoose vodka

31.00 €



Cabillaud cuit vapeur, sa rouille et ses légumes

Steamed cod with "rouille" sauce and vegetables

26.00€



Risotto aux écrevisses, émulsion de beaufort

Et noisettes torréfiées

Crayfish risotto, Beaufort cheese emulsion,

Roasted Hazelnuts

22.00€



Service et taxes compris - service and tax included

Filet de bar snacké, coulis de poivron,

Navette garnie de fèves, tomates confites et olives,

Polenta crémeuse

Snacked sea-bass fillet, sweat pepper sauce,

Boat -shaped biscuit with broad beans, tomato preserve and olives,

Creamy polenta

26.00€



DU COTE DE LA TERRE

Meat

Filet de bœuf charolais, jus corsé au poivre de Java,

Risotto à la truffe

“Charolais” beef fillet, strong juice with java pepper,

Risotto with truffles

31.00€



Mignon de veau cuit à basse température, crème de morilles

Et sa mousseline de pommes de terre

Veal loin cooked at low temperature with morel cream sauce

And a lightly whipped potato puree

28.00€



Souris d'agneau confite aux épices,

Légumes fondants cuits dans un bouillon de couscous,

Et sa semoule

Preserve knuckle-joint lamb with spices,

Melting vegetables cooked in a couscous spices broth and semolina

26.00€



Suprême de volaille en croute d'herbes, pommes grenailles

Et champignons du moment

Filletted chicken breast covered with herbs, potatoes “grenailles”

And mushrooms of the moment

25.00€



Service et taxes compris - service and tax included

LE COIN SAVOYARD

Savoie style specialties

*Nos fondues sont composées de Comté, Beaufort et Tarentais
et sont servies pour 2 personnes minimum (prix par personne)*

Fondues are served for 2 people minimum (price per person)

Fondue de « mamie Lucienne »,

Charcuterie, salade verte

*« Granma Lucienne » cheese fondue,
Local cold meat and green salad*

26.00€/pers.



Fondue aux morilles,

Charcuterie, salade verte

*Cheese fondue with morels mushrooms,
Local cold meat and green salad*

31.00€/pers.



Fondue à la bière et compotée d'échalotes,

Charcuterie et salade verte

*Cheese fondue with beer and stewed shallots,
Local cold meat and green salad*

28.00€/pers.



Fondue au champagne, charcuterie et salade verte

Cheese fondue with champagne, local cold meat and green salad

30.00€/pers.



Fondue à la tomate, charcuterie et salade verte

Cheese fondue with tomatoes, cold meat and green salad

27.00€/pers.



Tartiflette au Reblochon fermier

Jambon de Savoie et Salade

*« Reblochon fermier, pommes de terre, lardons,
Oignons, crème »*

*Traditional tartiflette (potato, farm-made reblochon cheese, onions,
Cream and bacon) with local ham and Green salad*

21.00€



Racliflette, jambon de Savoie, salade verte

« Bressain, pommes de terre, lardons, oignons, crème »

21.00€



Service et taxes compris - service and tax included

*Racliflette with local ham and green salad
(Smoked raclette cheese, potatoes, bacon, onions and cream)*

Filet de poulet à la Savoyarde, pommes frites, salade verte
« Filet de poulet, jambon de Savoie, reblochon fermier, crème »
*Chicken fillet “Savoyard style” (reblochon cheese, local ham, cream
French fries and green salad)*

22.00€

Boîte du Mont Revard,
Charcuterie, salade verte et pommes de terre
« Boîte du Mont Revard » (melted cheese in a wood box from Mont Revard)
Served with cold meat, green salad and potatoes

24.00€

Diots de Savoie en brochette, jus corsé
Et crème de reblochon, polenta crémeuse
*Local sausages on a skewer, strong juice,
Reblochon cheese cream, polenta*

25.00€

FROMAGES

Cheese

Assiette de fromages
Assortment of local cheeses

13.00€

Faisselle, ail et fines herbes
Drained soft fresh cheese with garlic and aromatic herbs

11.00€

Faisselle au coulis de fruits rouges
Drained soft fresh cheese with red fruits sauce

10.00€

DU CÔTE DES DESSERTS

« Le Cœur » desserts

Fondant au chocolat, et sa glace vanille

15.00€ 

De chez Philippe Faur (artisan glacier)

(10 minutes de préparation à la commande)

Hot chocolate fondant, vanilla ice cream made by Philippe Faur

(Waiting 10 minutes after order)

Profiteroles maison au chocolat

13.00€ 

Home made chocolat profiteroles

Le café gourmand

13.00€ 


Café gourmand

Salade de fruits frais

12.00€ 


Fresh fruits salad

Tarte myrtilles et son sorbet de chez Philippe Faur

12.00€ 

Blueberries tart with sorbet


Soupe de clémentines, financier à la pistache

12.00€ 

Et son sorbet

Clementine soupe, pistachios sponge cake with sorbet

Macaron glacé vanille framboise

13.00€ 

Frosted raspberry and vanilla macaroon

MENU ENFANT

KIDS MENU

13.00 €

*Tous les produits du menu enfant sont frais à l'exception de nos frites
All products of kids menu are fresh except our french fries*

1 verre de sirop

A glass of syrup

+

Steak haché frais ou poisson frais avec frites et légumes

Fresh minced steak or fresh piece of fish

Served with french fries and vegetables

+

Salade de fruits frais ou 2 boules de glaces

Fresh fruits salad or 2 scoops of ice cream

Service et taxes compris - service and tax included