




La liste des allergènes est disponible sur demande
The allergens list is available upon request

Entrées / Starter

- Charcuteries d'Italie** 19
Culatello, jambon de Parme, Mortadelle, Coppa, lard de Colonnata et salami piquant 
Italian cold cuts
Culatello, raw ham from Parma, Mortadella, Coppa, Colonnata bacon and spicy salami
- Salade César** 18
Salade Iceberg, poitrine de poulet, croûtons, copeaux de parmesan, sauce César 
Caesar salad
Green leaf salad, chicken breast, bread croutons, parmesan shavings, Caesar dressing sauce
- Saint-Jacques poêlées** 27
à la truffe noire et salade de mâche
Pan-fried scallops
with black truffle and lamb's lettuce
- Le quinoa gourmand** 17
Salade de quinoa, carottes anciennes, tomates cerises, concombre et petite mozzarella fior di latte
Quinoa gourmand
Quinoa salad, carrots, cherry tomatoes, cucumber and mozzarella fior di latte

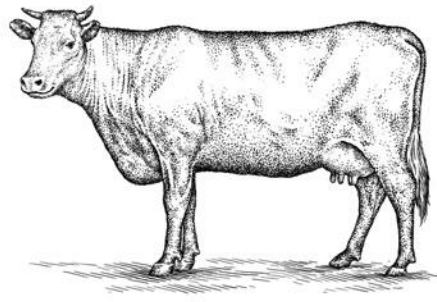
Soupes / Soups

- « Minestrone » Traditionnel** 17
Pain grillé à l'ail et aux herbes avec ou sans bacon 
Traditional « Minestrone »
Toasted bread with garlic and herbs with or without bacon
- Velouté de panais à l'épeautre** 13
Cream of parsnip with spelt



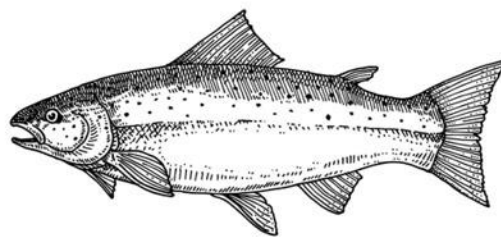
Spécialités / ...ties

- Mont d'Or** (2pers) 45
Boîte chaude de fromage Mont d'Or, pommes grenailles et petite charcuterie
Mont d'Or cheese
Hot box of Mont d'Or, fingerling potatoes and small cold cuts selection
- Fondue** 27
Fondue moitié-moitié au vacherin Fribourgeois
Cheese fondue
Cheese fondue « moitié-moitié » with Swiss vacherin cheese
- La Tartiflette Savoyarde** 21
Reblochon, pommes de terre, lardon fumé oignon et salade verte
Savoyarde Tartiflette
Reblochon cheese, potatoes, smoked bacon, onion and green salad



Viandes / Meat

- « Oreille d'éléphant »** 29
escalope de veau du Limousin panée avec frites salade de mâche, et tomates cerises
« Elephant's ear »
Limousin breaded veal escalope with French fries, lamb's lettuce and cherry tomatoes
- « Coeur d'Angus »** 180g M 29
Cœur d'entrecôte "Angus" Irlandaise avec 250g L 38
pommes grenaille au romarin et salade verte 320g XL 47
« Angus » sirloin steak
Grilled, from Ireland, fingerling potatoes and green salad
- Sauce . Sauce**
Poivre . Mixed pepper sauce
Béarnaise . Bearnaise
Cèpes à la crème . Ceps cream sauce
- Souris d'agneau de « 7 heures »** 27
à la Mondeuse de Savoie, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
« 7 hours » braised lamb shank
Red wine sauce from Savoie and mashed potatoes
- La Broche du jour** 29
Accompagnement au choix
The spit-roasted meat of the day
Side dish of your choice



Poissons / Fish

- Filets de perche à la plancha** 27
beurre citronné et mousseline de Butternut et légumes de saison poêlés
A la plancha perch filets à la plancha
lemon butter, butternut mousseline and pan-fried seasonal vegetables
- Filet d'omble Chevalier** 25
Compotée d'échalottes, beurre blanc et croustillant de polenta
Char fillet
shallots jam, white butter sauce and crusty polenta

Garnitures / Side dish

- Salade verte / Green salad**  5
- Légumes de saison**  5
Seasonal vegetables
- Pommes frites / French Fries**  5
- Crozets à la crème de fromage** 7
Crozets pasta with cheese cream

Pâtes / Pasta




- Spaghetti ou Penne**
Spaghetti or Penne
- Tomates / Tomatoes** 13
- Pesto aux basilic et graines de tournesol** 15
/ basil and sun flower seeds
- Amatriciana sauce tomate, pancetta** 17
/ tomato sauce and pancetta bacon
- Carbonara lardon, Pecorino, Parmigiano, oeuf / Italian bacon, Pecorino, Parmigiano egg** 19

Pizzas / Pizzas



- Margherita mozzarella, tomates, basilic** 15
/ mozzarella, tomatoes, basil
- Diavola mozzarella, tomates, salami de Calabre** 17
/ mozzarella, tomatoes, spicy salami from Calabre
- Regina mozzarella, tomates, champignons, jambon** 17
/ mozzarella, tomatoes, mushrooms, white ham
- Parma mozzarella, tomates, jambon de Parme** 19
/ mozzarella, tomatoes, Parma raw ham
- Végétarienne mozzarella, légumes de saison et roquette** 15
/ mozzarella, seasonal vegetables and aragula salad
- Valtellina mozzarella, tomates, bresaola, roquette et parmesan** 15
/ mozzarella, tomatoes, aragula salad, bresaola dried-meat and parmesan cheese
- Calzone boscaiolo mozzarella, champignons, saucisses / mozzarella, mushrooms and sausages** 15
- Pizza du Jour / Pizza of the Day** 15


Desserts / Desserts

- Desserts du jour** 9
de notre chef pâtissier 
Desserts of the day
from our pastry chef



Menu Bambino

- Steak haché poêlé, pommes frites** 13
Pan-fried minced beef, French fries
- Filet de poisson frit, pommes frites** 15
Fish and chips
- Pâtes enfant au choix** 11
Baby Pasta selection
- Pizza enfant au choix** 11
Baby Pizza Selection
- Buffet de desserts de notre chef pâtissier** 7
Desserts buffet of our pastry chef
Jusqu'à 12 ans / Until 12 years old

Service également entre 14h30 et 18h30 
Service also between 2:30 pm and 6:30 pm