

**MENU ENFANTS 18€**  
**(Entrée + plat + dessert)**

*Children's menu*  
*(Starter + main + dessert)*

**ÉMULSION DU MOMENT**

*Soup of the day*

**PETITE ASSIETTE DE CHARCUTERIE DE SAVOIE « MAISON RULLIER »**

*Savoy Cured meat selection from « Maison Rullier »*

**SUPRÊME DE POULET JAUNE À LA CRÈME**, frites maison

*Yellow chicken breast with creamy sauce; served with homemade French fries*

**BURGER DU PETIT MONTAGNARD**, frites maison

*Small beef burger with homemade French fries*

**MERLU JUSTE RÔTI**, purée de pommes de terre maison

*Roasted Hake fish with homemade mashed potatoes*

**LINGUINE** sauce au choix : tomate basilic ou carbonara

*Linguine with tomato & basil sauce or carbonara sauce*

**ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS ARTISANAUX**

*Selection of artisanal ice creams & sorbets*

**FAISSELLE DE SAVOIE**, sucre ou miel ou coulis de fruits rouges

*Cottage cheese from Savoie, sugar or honey or red berries coulis*

**COMPOTE POMME CARAMEL**, chantilly & petite madeleine

*Homemade apple & caramel compote, whipped cream, little madeleine*



*Nous prenons plaisir à travailler des produits locaux et nouons des liens étroits avec les artisans. Ils nous apportent au rythme des saisons le fruit de leur pêche, de leur élevage et de leurs jardins.*

*Nos fromages sont affinés par « Les Caves d’Affinage de Savoie », une coopérative regroupant les petits producteurs de la région.*

*Nos fruits et légumes de saison sont choisis avec soin par « Les Vergers Saint-Eustache », France.*

*Nos viandes viennent de « J. A Gastronomie », France. Nos poissons sont pêchés en France.*

*Our pleasure is to work with local products and to build strong relationships with local craftsmen. They provide us, at the pace of the seasons, the result of their fishing, farming and gardens.*

*Our cheeses are matured by « Les Caves d’Affinage de Savoie », a cooperative regrouping regional producers.*

*Our seasonal fruits and vegetables are carefully chosen by « Les Vergers Saint-Eustache », France.*

*Our meats come from « J.A Gastronomie », France. Our fish is caught in France.*

**LA CARTE DU DÉJEUNER**

**LUNCH MENU**



## À LA CARTE

### LES ENTRÉES & SALADES

*Starters & Salads*

<b>ÉMULSION DU MOMENT</b> <i>Soup of the day</i>	<b>12€</b>
<b>TARTARE DE TRUITE AUX AGRUMES</b> , <i>crackers maison</i> <i>Citrus trout tartare, homemade crackers</i>	<b>16€</b>
<b>TERRINE DU CHEF &amp; CONFIT D'OIGNONS</b> <i>Chef's Terrine &amp; candied onions</i>	<b>15€</b>
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIE DE SAVOIE, « MAISON RULLIER »</b> <i>Savoie Cured meat selection from « Maison Rullier »</i>	<b>12€</b>
<b>SALADE CÉSAR</b> <i>Cesar Salad</i>	<b>12€</b> <b>18€</b> <i>Petite / Small</i> <i>Grande / Big</i>

### LES PLATS

*Main Courses*

*Tous nos plats sont servis avec des frites maison, de la salade ou des légumes selon arrivage  
All our main courses are served with homemade French fries, green salad or seasonal vegetables*

<b>LINGUINE SAUCE AU CHOIX</b> <i>Carbonara, Al'Arrabiata ou Pesto de roquette, noisette &amp; Beaufort</i>	<b>19€</b>
<b>BURGER DU MOMENT</b> <i>Burger of the day</i>	<b>24€</b>
<b>CROQUE-MONSIEUR</b> , au bœuf séché & Beaufort <i>Dried beef &amp; Beaufort cheese Croque-monsieur</i>	<b>23€</b>
<b>FAUX-FILET MATURE</b> , jus corsé <i>Dryed-Aged Beef Sirloin Steak, full-bodied juice</i>	<b>28€</b>
<b>POISSON SELON ARRIVAGE</b> , huile vierge coriandre & citron vert <i>Fish according to delivery, coriander &amp; lime virgin oil</i>	<b>23€</b>
<b>ŒUFS SUR LE PLAT</b> <i>Fried eggs</i>	<b>16€</b>
<b>CHOU-FLEUR</b> , fèves, carottes & oignons nouveaux comme un Wok <i>Cauliflower, beans, carrots &amp; spring onions like a wok</i>	<b>17€</b>

*Prix net en euros, taxes et service inclus / Net price in euros, taxes & service included  
La liste des allergènes est disponible à la réception. Allergen list available at the reception*

### LES DESSERTS

*Desserts*

<b>ASSIETTE DE FROMAGES « LES CAVES D’AFFINAGE DE SAVOIE »</b> <i>Cheese selection from « Les Caves d’Affinage de Savoie »</i>	<b>12€</b>
<b>COMME UNE TATIN...</b> sablé, compote de pomme au caramel & noix de Pécan <i>Like a Tatin ... shortbread, apple &amp; caramel compote &amp; pecan nuts</i>	<b>9€</b>
<b>TARTELETTE CHOCOLAT, NOIX, NOISETTES</b> , goutte fruit de la passion <i>Chocolate, hazelnuts &amp; walnuts tart, passion fruit drop</i>	<b>9€</b>
<b>CREMEUX CONFITURE DE LAIT</b> , myrtilles & noisettes comme un Cornetto <i>Creamy milk jam, Blueberries &amp; hazelnuts like a Cornetto</i>	<b>9€</b>
<b>FAISSELLE</b> , sucre ou miel ou coulis de fruits rouges <i>Cottage Cheese from Savoie, sugar, honey or red berries coulis</i>	<b>8€</b>
<b>ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS ARTISANAUX</b> <i>Selection of Artisanal ice cream &amp; sorbets</i>	<b>3€</b> <i>/boule /scoop</i>
<b>CORBILLE DE FRUITS DE SAISONS</b> <i>Fruits seasonal basket</i>	<b>7€</b>

## À L'ARDOISE

*On board*

### MENU DU JOUR

*Menu of the day*

*Le menu du jour est élaboré en fonction des arrivages, des produits de saison & des envies du chef  
The menu of the day is elaborated according to the deliveries, seasonal products and desires of the chef*

**29€**  
**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**  
*Starter + main course + dessert*

**24€**  
**ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT**  
*Starter + main course or main course + dessert*

**21€**  
**PLAT**  
*Main course*

*Prix net en euros, taxes et service inclus / Net price in euros, taxes & service included  
La liste des allergènes est disponible à la réception. Allergen list available at the reception*