

## CARTE DU MIDI (Lunch)

### ENTREES

(Hot and cold starters)

- \*La vraie belle salade César** 18€  
Salade Romaine, poulet croustillant, croûtons, sauce césar  
Roman salad, crispy chicken, crouton, cesar sauce
- \* Salade fraîche au crabe, pomme granny smith,** 18€  
Concombre, crème fouettée au wasabi  
(crab, granny smith apple, cucumber, wasabi flavoured whipped cream)
- \*Tartare de bœuf au couteau (150g)** 25€  
Taillé dans le filet, assaisonné par nos soins et servi avec frites maison  
Et salade de mesclun (knife chopped beef tartare)
- \*Le beau Bagel de montagne** (Savoyarde bagel) 19€  
Reblochon AOP et jambon de Savoie (affiné 9 mois)  
Simplement gratinées avec un mélange de salade verte  
(simply « gratiné »with salad)
- \*Planche de charcuterie de Savoie** 20€  
Charcuterie Savoyarde, oignons grelots, cornichons  
(savoyarde delicatessen)
- \*Potage du jour** 12€  
Creamy soup of the day
- \* Poke bowl Veggie** 14€  
Carotte, chou rouge, lentilles vertes du puy, salade verte, avocat,  
pois chiche, agrumes (carrots, red cabbage, lentils, green salad,  
avocado, chick peas, citrus fruit)

### LES PLATS (main courses)

- \*Demander notre suggestion du jour** (Plat+dessert) 15€
- \*Burger "MARIUS" façon Rossini** 26€  
Steak haché façon bouchère, foie gras, oignons confits,  
Champignons de paris (burger with foie gras, onions, mushrooms)
- \*Club sandwich au comté de Savoie et bœuf séché** 22€  
Club sandwich with dried beef and Savoie comté cheese
- \*La belle omelette d'œufs bios aux cèpes** 19€  
Servie avec une salade verte et frites maison  
(omelett with organic eggs, wild porcini mushrooms, served with french fries  
and green salad)
- \*Noix de saint jacques juste snackées** 29€  
Tombée d'épinards, sauce façon beurre blanc, tomates confites et pignon de pain  
(snacked scallops, spinach, white butter sauce, candied tomatoes and bread pinion)
- \*Pavé de saumon, grillé sur peau, sauce à l'oseille (140g)** 26€  
Saumon label rouge bômelo origine Norvège,  
Petits légumes glacés au beurre (norwegian Bômelo red label salmon steak)
- \*Risotto au riz noir, girolles et parmesan** 20€  
(risotto black rice, girolles and parmiggiano)

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)

*Côte de bœuf (1kg) Race Charolaise maturée (Origine France) Pour 2 personnes (prime rib)	98€
*Entrecôte (250 gr) Angus Aberdeen maturée (Origine Ecosse) (rib steak)	30€
*Filet de bœuf Race Montbéliarde (180g) (origine France) (Beef rump steak)	35€
*Côtes d'agneau (250g) (Origine France) (Lamb chop)	23€
*Ribs de Cochon Mariné et Braisé (250g) (Marinated and Braised Pork Ribs)	20€
* « Tomahawk » de veau (400G), gremolatta (Veal « tomahawk », gremolatta)	35€
*Suggestion de viandes du boucher (The butcher's meats suggestions)	20€
*1/4 de 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  
Et sauce (All meats served with sidedish and sauces)

Au choix :

- \*Pommes 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)
- \*crèmeux de patate douce et noisettes  
( hazelnuts and sweet potatoes creamy purée)

Au choix :

Sauces : béarnaise, au poivre (pepper), chimichurri,  
Champignons (various mushrooms).

Supplément garniture (extra side dish)

8€

# LES PÂTES

## Sauces préparées maison

(Home made sauces)

Bolognaise	19€
Carbonara	19€
Pesto	19€
Champignons (mélange de champignons des bois)	24€
Macaronis au fromage de Savoie (Savoie macacaronis cheese)	19€

## SPECIALITES DE SAVOIE

<b>*Potée savoyarde</b>	23€
Chou vert, pommes de terre, carottes, Jarret et longues de porc (origine France), lard paysan (Savoyarde hotpot)	
<b>*Boîte chaude au Mont d'Or, mesclun,</b>	
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>	
<b>Nature</b>	28€/pers
<b>Aux Cèpes</b> (With porcini mushrooms)	30€/pers
<b>Aux Truffes</b> (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)	
<b>*Diots de Savoie au vin rouge, poêlée de légumes du marché</b>	
(sausage « Diots » from Savoie with red wine and vegetables)	
	20€

## LES FROMAGES :

### A L'ASSIETTE ET SAVOYARD

(3 Selectionned savoyard cheeses) 13€

## LES DESSERTS :

<b>*Tarte aux myrtilles, crème chiboust</b>	12€
(blueberry tart, chiboust cream)	
<b>*Brownie chocolat/pecan</b>	12€
Ganache au chocolat inaya 64%, caramel au beurre (chocolate and pecan nuts brownie, chocolate ganache inaya 64%, butter caramel)	
<b>*Les sorbets maison aux 3 parfums du moment</b>	10€
<b>*La poire d'hiver en trois façon</b>	12€
<b>*Paris Brest</b> (traditional french paris brest cake)	12€