

LES METS DE PARTAGE

Les huîtres creuses « Gillardeau » N°3 <i>Gillardeau N°3 oysters</i>	
Les 6	28
Les 12	54
Les escargots de Savoie en coquille persillée <i>Savoy snails in garlic and parsley shells</i>	
Les 6	15
Les 12	25
La planche savoyarde Fromages et charcuterie de pays <i>Savoyard board with local cheeses and cold cuts</i>	30
Le ½ mètre de saucisse grillée Polenta crémeuse à la tomme <i>Half-meter grilled sausage, creamy polenta with Tomme cheese</i>	62

La côte de bœuf Angus Sauce aux poivres, gratin savoyard <i>Angus rib of beef with pepper sauce and Savoyard gratin</i>	119
Le travers de porc laqué Sauce BBQ « maison », pomme purée au beurre <i>Glazed pork spare ribs with homemade BBQ sauce and buttery mashed potatoes</i>	72
La blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf <i>Traditional veal blanquette, served with pilaf rice</i>	78

LES ENTRÉES

Le velouté de courge et châtaigne En cappuccino de fromage frais <i>Squash and Chestnut Velouté</i> <i>Served with a fresh cheese "cappuccino"</i>	15
La classique salade « Caesar » Poulet croustillant et bacon <i>Classic Caesar Salad</i> <i>Crispy chicken, bacon, and anchovies dressing</i>	27
Le gravlax de truite de pays aux herbes Faisselle battue aux jeunes cives et citron <i>Local Herb-Cured trout gravlax</i> <i>Whipped faisselle with young chives and lemon</i>	25
La salade savoyarde Croque-reblochon, jambon cru de pays et copeaux de beaufort <i>The Savoyard salad with melted Reblochon toast, cured country ham, and Beaufort shavings.</i>	29

LES PLATS

Le croque-truffe Jambon blanc, crème d'artichaut, Abondance et copeaux de truffe, pommes frites <i>Truffled croque-monsieur with white ham, artichoke cream, Abondance cheese, shaved truffle, and French fries</i>	39
Le burger Steak, tomate, laitue, bacon et tomme de Savoie, sucrones, pommes frites <i>Beef patty, tomato, lettuce, bacon, Tomme de Savoie, little gem lettuce, and French fries</i>	34
Le steak tartare au couteau Préparé à votre goût, pommes frites et sucrose <i>Hand-chopped steak tartare prepared to your liking, served with French fries and little gem lettuce</i>	29
Le fish & chips de sandre Sauce tartare, pommes frites <i>Zander fish & chips with tartar sauce and French fries</i>	33
Les gros macaronis Façon carbonara aux cèpes <i>Large macaroni in a carbonara-style sauce with porcini mushrooms</i>	26
Les lasagnes gratinées aux légumes de saison confits Tomme de brebis et pesto d'herbes fraîches <i>Baked lasagne with confit seasonal vegetables, ewe's milk cheese, and fresh herb pesto</i>	24
La noix d'entrecôte épaisse Sauce aux poivres, pommes frites <i>Thick rib-eye steak with pepper sauce and French fries</i>	35

LES DESSERTS

La planche de fromages Sélection de frais et affinés de nos alpages <i>Cheese board featuring fresh and aged Alpine selections</i>	24
La véritable mousse au chocolat Grand cru « Valrhona » <i>Authentic chocolate mousse made with Valrhona Grand Cru chocolate</i>	16
La salade de fruits frais de saison Sorbet passion <i>Seasonal fresh fruit salad with passion fruit sorbet</i>	14
Les classiques profiteroles Sauce chocolat, glace vanille et chantilly <i>The classic profiteroles with chocolate sauce, vanilla ice cream, and whipped cream.</i>	16
Le cookie géant juste cuit Choco praliné <i>Giant freshly baked cookie with chocolate and praline</i>	14
Le nuage de fromage blanc vanillé Confit de mandarine, miel et meringuettes <i>Vanilla-infused fromage blanc "cloud" poke bowl with mandarin compote, honey, and mini meringues</i>	14
Le thé ou café gourmand Sélection de nos meilleurs desserts <i>Gourmet tea or coffee served with a selection of our finest desserts</i>	16
Le KIN choc Chocolat « Celaya Valrhona » Servi avec une pâtisserie gourmande <i>"Celaya Valrhona" hot chocolate served with a gourmet pastry</i>	12

LES APÉRITIFS

Spritz (18 cl) Aperol Saint-Germain Limoncello Campari Italicus	15
A base de vin (wine based)	
Kir	12
Kir royal	15
Cassis Framboise Pêche Mûre <i>blackcurrant raspberry peach blackberry</i>	
Bière (Beer)	9
Corona Blanche du Mont Blanc Leffe Ruby BS Ambrée Bio Pression 25 cl <i>Draft beer 25 cl</i>	6
Pression 50 cl <i>Draft beer 50 cl</i>	12
Cidre La Mordue IPA <i>Cider</i>	9
Bière sans alcool 1664 <i>Non-alcoholic 1664 beer</i>	9

LES BOISSONS FROIDES

Soda Coca-Cola Coca-Cola Zéro Orangina Fanta Sprite Fuze Tea Schweppes Limonade Parot Red Bull	8 8 9
Eau (water) Evian 50 cl Badoit 50 cl Perrier 33 cl	6 6 6
Sirop à l'eau (syrup with water)	4
Jus de fruits (fruit juice) En bouteille, Bissardon (bottled) Frais pressé (freshly pressed)	8 10

LES VINS AU VERRE

Pour les bouteilles, demandez la carte des vins.
Wine glasses. For bottles, ask for the wine menu.

Les effervescents (sparkling)	
Savoie Giac'bulles 2022	14
Champagne Veuve Clicquot 2015	25
Champagne Deutz brut classique	19
Champagne Deutz rosé	24

Les blancs (white)	
Chablis La Chablisienne Les Vénérables 2020	12
Savoie Chignin Bergeron Berthollier 2023	13
Sancerre Vacheron 2023	15

Le rosé Côtes de Provence Whispering Angel 2023	9
---	---

Les rouges (red)	
Rhone Vacqueyras Roucas Toumba 2021	13
Italie Piemont Dolcetto d'Alba2023	14
Bordeaux Haut Médoc Chateau Sociando Mallet 2017	19
Bourgogne Monthelie Domaine de Montille 2022	21

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso Café allongé <i>Espresso long coffee</i>	5
Double expresso	9
Cappuccino Café latte	9
Chocolat viennois <i>Viennese hot chocolate</i>	10
Vin chaud (contient de l'alcool) <i>Mulled wine (contains alcohol)</i>	12
Irish coffee (contient de l'alcool)	16
Le KIN choc Chocolat « Celaya Valrhona » Servi avec une pâtisserie gourmande <i>Hot chocolate served with a gourmet pastry</i>	12
Thé (tea) Noir (black) – Royal earl grey Ceylan Darjeeling Vert (green) – Emerald Perle d'orient Rose pompadour Bleu (blue) – Le secret de la marquise	8
Infusion (herbal tea) Un dimanche au palais Balade à l'orangerie	8