

ENTRÉES



Oeuf meurette

14.00

Oeuf poché , sauce au vin rouge accompagné de lardons fumés, champignons, échalote & croûtons à l'ail.

Salade chaude aux gésiers de volaille

15.00/20.00 (plat)

Gésiers de poulet, mélange de salades de saison, œuf au plat, croûtons à l'ail, câpres, tomates, vinaigrette, pickles d'oignons.

L'avocat crevettes

12.00

Tartare d'avocat crevettes sauce cocktail.

Terrine de foie gras maison

18.00

Foie gras maison & sa brioche toastée, confit de figues

Salade de chèvre chaud aux figues


13.00/17.00 (plat)

Toast de fromage de chèvre, mélange de salades de saison, tomates, noix, huile d'olive & figues rôties au four.

Baby munster pané

14.00

Melange de salade de saison assaisonné & baby munster pané (100gr)



PLATS

Rognons de veau

24.00

Flambés au cognac et crème de moutarde à l'ancienne, Spätzle Maison.

Escalope de veau à la crème

23.00

Escalope de veau à la crème de Champignons frais, frites.

Cordon bleu de veau au Munster

26.50

Cordon bleu de veau au Munster, accompagnement et sauce aux choix.

Burger de bœuf savoyard

23.00

Steak haché maison, oignon caramélisés, tranches de lard fumé, tomates , reblochon de Savoie , salade , cornichons, sel & poivre.

Poisson selon arrivage

28.00

Pavé de saumon de Norvege Label rouge rôti au four & sauce à l'oseille, garnitures au choix.



PLATS

Ravioles fraîches Cèpes Truffes 20.00

Sauce au choix: Gorgonzola, Crème de Champignons de Paris, Tomate, Echalotte.

Linguines aux gambas et pesto 19.00

Spaghetti aux gambas, sauce pesto maison.

Pasta dello chef 18.00

Tagliatelles fraîches, sauce bolognaise a l'aubergine, scamorza fumée.

Linguines a la carbonara 16.00

Linguines crémeuses à la carbonara, avec lardons, parmesan et poivre du moulin.

Sauces: Munster , Poivre, Echalotte, Crème de Champignons Frais

Accompagnements : Frites, Spätzle maison, Légumes, Salade, Pâtes

Supplément accompagnement : 2.50

Menu Enfant

11.00

Escalope de volaille sauce crème champignons

-

Petite Pizza

-

Linguines a la bolognaise

-

1 boule de glace aux choix

PIZZA



Margherita	12.00
Sauce tomate, Mozzarella « Fior di latte », Olives, Basilic, Huile d'olive, Cubes de tomates à l'origan	
Rosa	15.40
Sauce tomate, Mozzarella « Fior di latte », Champignons frais, Jambon supérieur, Huile d'olive	
Montagnard	17.00
Crème fraîche, Mozzarella « Fior di latte », Guanciale, Oignons rouges, Munster, Cumin, Crème de vinaigre balsamique	
4 Saisons	15.50
Sauce tomate, Mozzarella « Fior di latte », Champignons frais, Jambon supérieur, Artichaut, Olives, Huile d'olive	
Napolitaine	17.50
Sauce tomate, Mozzarella « Fior di latte », Salami piquant, Gorgonzola	
Calzone	16.50
Sauce tomate, Mozzarella « Fior di latte », Champignons poêlés, Jambon supérieur, Œuf	
4 Fromages	16.90
Sauce tomate, Chèvre bio, Mozzarella « Fior di latte », Gorgonzola, Parmesan	
Végétarienne	14.80
Sauce tomate, Mozzarella « Fior di latte », Champignons frais, Ratatouille, Oignons rouges, Huile d'olive, Olives, Artichauts	
Julia	17.50
Crème fraîche, Mozzarella « Fior di latte », Champignons frais, Lardons, Poulet, Salami piquant, Chèvre bio	



PIZZA



Parma	18.00
Sauce tomate, Roquette, Jambon de parme « affiné 24 mois », Burrata, Huile d'olive, Cubes de tomates à l'origan	
Giacomina	17.50
Sauce tomate, Jambon à la truffe, Mozzarella « Fior di latte », Champignons frais, Olives	
Croissant de lune (servie avec salade verte)	16.50
Sauce tomate, Jambon supérieur, Mozzarella « Fior di latte », Champignons frais, Ratatouille, Oignons rouges	
Naples	14.80
Sauce tomate, Mozzarella « Fior di latte », Anchois, Fleur de câpres, Olives, Origan, Huile d'olive	
Mortadella	17.60
Sauce tomate, Mozzarella « Fior di latte », Mortadella, Burrata, Cubes de tomates à l'origan, Pistaches torréfiées, Basilic	

TARTES FLAMBÉES

Nature	11.00
Crème fraîche, Lardons, Oignons	
Gratinée	12.00
Crème fraîche, Lardons, Oignons, Emmental	
Forestière	12.50
Crème fraîche, Lardons, Oignons, Champignons, Emmental	
Munster	13.00
Crème fraîche, Lardons, Oignons, Munster	

