

## A PARTAGER / TO SHARE

20

*Tzatzíki maison - Homemade Tzatziki*  
*Crème d'avocat - Avocado Cream*  
*Houmous traditionnel - Traditional Hummus*  
*Tapenade d'olives noires - Black Olive Tapenade*  
*Croustille de tortilla - Crispy Tortilla Chips*

## PLANCHE ALPINE / ALPINE SHARING BOARD

20

*Sélection de charcuteries de terroir et fromages d'altitude, accompagnements gourmands et pain de campagne*  
*A selection of local cured meats and alpine cheeses, served with gourmet accompaniments and country bread*

## A SAVOURER A TOUT MOMENT / TO ENJOY AT ANY TIME

Pizza Margherita  
 Pizza Savoyarde  
 Pizza Reine



16  
 18  
 18

## LES ASSIETTES FRAÎCHEURS / FRESH PLATES

### SOUS LE SOLEIL DES CYCLADES

16

*Tomates, concombre, oignons rouges, feta de Dodoni et olives de Kalamata*  
*Tomatoes, cucumber, red onions, Dodoni feta & Kalamata olives*

### LE CLASSIQUE ESTIVAL

16

*Melon de nos terroirs, jambon sec de San Daniele, pignons de pin, huile d'olive, crème de balsamique*  
*Local melon, San Daniele cured ham, pine nuts, olive oil & balsamic glaze*

### L'ESPRIT SAVOYARD

18

*Feuille de chêne rouge, salade frisée, tomates cerises, jambon sec de pays affiné, reblochon AOP fermier, pommes grenaille*  
*Red oak leaf lettuce, frisée, cherry tomatoes, dry-cured local ham, farmhouse PDO Reblochon, baby potatoes*

### TRILOGIE DE TOMATES D'ANTAN & PASTÈQUE CROQUANTE

18

*Tomates ananas, Cœur de Bœuf et Noire de Crimée, fromage frais de chèvre, pickles de pastèque, huile d'olive aux herbes*  
*Yellow Pineapple, Beefsteak and Black Crimea tomatoes, fresh goat's cheese, pickled watermelon & herb-infused olive oil*

### JARDIN DE JEUNES POUSSÉS ET LÉGUMES CROQUANTS

16

*Frisée & feuille de chêne, concombre, carotte, haricots verts, menthe, ciboulette, noisettes torréfiées et pignons de pin*  
*Frisée and red oak leaf lettuce, cucumber, carrot, green beans, mint, chives, toasted hazelnuts & pine nuts*

## LES GRILLADES DU CHEF / THE CHEF'S GRILLS

Suggestions à l'ardoise terre ou mer  
*Daily Blackboard Specials – Land or Sea*

**Nos sauces maison** - *Our Homemade Sauces:* :

Chimichurri  
Poivre / Pepper Sauce  
Vierge / Sauce Vierge  
Choron / Choron Sauce



## LES GOURMANDISES / SWEET TREATS

Mousse chocolat noir Valrhona Guanaja 70 % <i>Valrhona Guanaja 70% Dark Chocolate Mousse</i>	9
Riz au lait à la vanille, caramel au beurre salé <i>Vanilla Rice Pudding with Salted Butter Caramel</i>	9
Tarte aux noix du Dauphiné, quenelle de vanille Bourbon <i>Dauphiné Walnut Tart with a Bourbon Vanilla Quenelle</i>	9
Crème brûlée à la vanille Bourbon, fruits rouges <i>Bourbon Vanilla Crème Brûlée with Red Berries</i>	9
Café gourmand <i>Coffee with Sweet Treats</i>	12
Sélection de glaces et sorbets artisanaux <i>Selection of Artisan Ice Creams &amp; Sorbets</i>	2,5 / BOULE

## — LES JEUNES GOURMETS / LITTLE GOURMETS —

**Plats aux choix / Choice of Main Courses** 11

**Nuggets de poulet croustillants**

*Crispy Chicken Nuggets*

**Steak haché de bœuf grillé**

*Grilled Beef Patty*

**Garniture au choix** : frites, pâtes, riz ou légumes de saison

*Choice of Side: French fries, pasta, rice or seasonal vegetables*

**Coquillettes au jambon traditionnel**

*Coquillettes with Traditional Ham*