

## LES ASSIETTES FRAÎCHEURS

<b>SOUS LE SOLEIL DES CYCLADES</b>	<b>16 €</b>
Tomates, concombres, oignons rouges, feta de Dondoni et olive de Kalamata	
<b>LE CLASSIQUE ESTIVAL</b>	<b>16 €</b>
Melon de nos terroirs, jambon cru de San Daniele, pignons de pin, huile d'olive, crème de balsamique	
<b>L'ESPRIT SAVOYARD</b>	<b>18 €</b>
Feuille de chêne rouge, salade frisée, tomates cerises, jambon sec de pays affiné, reblochon AOP fermier, pommes grenaille	
<b>TRILOGIE DE TOMATES D'ANTAN &amp; PASTÈQUE CROQUANTE</b>	<b>18 €</b>
Tomates ananas, Cœur de Bœuf et Noire de Crimée, fromage frais de chèvre, pickles de pastèque, huile d'olive aux herbes	
<b>JARDIN DE JEUNES POUSSES ET LÉGUMES CROQUANTS</b> 	<b>16 €</b>
Frisée & feuille de chêne, concombre, carotte, haricots verts, menthe, ciboulette, noisettes torréfiées et pignons de pin.	

## LES PREMIÈRES SAVEURS

<b>ŒUF PARFAIT CUIT À BASSE TEMPÉRATURE</b>	<b>16 €</b>
Poitrine fumée croustillante, crème de Beaufort d'été affiné 12 mois	
<b>GASPACHO ANDALOU</b>	<b>16 €</b>
Gambas snackées, parfum d'ail et de persil frais	
<b>RISOTTO TRUFFÉ</b>	<b>20 €</b>
Parmigiano Reggiano affiné 12 mois en copeaux, jeunes pousses	
<b>CARPACCIO DE BŒUF</b>	<b>18 €</b>
Légumes croquants, huile aux herbes fraîches et tuiles au parmesan	

## LES ÉPHÉMÈRES DU WEEK-END

<b>FONDUE AUX TROIS FROMAGES AFFINÉS</b>	<b>28 €</b>
Comté, Abondance et Beaufort	Supplément charcuterie 6€
<b>RACLETTE AU LAIT CRU DE MONTAGNE - 2 PERS. MIN</b>	<b>28 €/pers</b>
Pommes de terre, sélection de charcuteries et salade fraîche	
<b>RACLETTE FUMÉE AU BOIS - 2 PERS. MIN</b>	<b>28 €/pers</b>
Pommes de terre, sélection de charcuteries et salade fraîche	

## LES PIÈCES MAITRESSES

<b>GYROS D'ESPADON</b> Sauce aioli et pickles maison. Pita du chef	25 €
<b>PAILLARDE DE SÉBASTE SNACKÉ</b> Tagliatelles de légumes croquants et sauce vierge aux herbes fraîches	25 €
<b>PRESSÉ DE VOLAILLE FERMIÈRE RÔTIE AUX CÈPES</b> Déclinaison de maïs en textures, volaille jus de viande réduit et relevé	25 €
<b>SUGGESTION VÉGÉTARIENNE DU MOMENT</b> 🌱 Travaillée selon les produits de saison	20 €
<b>BURGER DU CARLINA</b> Steak haché de bœuf, comté, poitrine fumée, rösti de pomme de terre, laitue, tomate fraîche, sauce cocktail maison, frites et salade	25 €
<b>CÔTE DE COCHON FERMIÈRE</b> Purée de pommes de terre onctueuse, jus de cuisson réduit	27 €
<b>PASTICCIATA BOLOGNAISE SELON LA TRADITION</b> Salade fraîcheur	24 €
<b>DAUBE DE JOUE DE BŒUF</b> Longuement mijotée, servie avec les gnocchis de Giuseppe	25 €
<b>MAGRET DE CANARD RÔTI (200-250G)</b> Sauce au poivre vert, mousseline de pommes de terre pure beurre	26 €

## LES JEUNES GOURMETS

### Plats aux choix

Nuggets de poulet croustillants - 11€

Steak haché de bœuf grillé - 11 €

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


Coquillettes au jambon traditionnel - 11€

## LES GOURMANDISES

<b>MOUSSE CHOCOLAT NOIR VALRHONA GUANAJA 70 %</b>	9 €
<b>RIZ AU LAIT À LA VANILLE, CAMEL AU BEURRE SALÉ</b>	9 €
<b>TARTE AUX NOIX DU DAUPHINÉ, QUENELLE DE VANILLE BOURBON</b>	9 €
<b>CRÊPE SUZETTE, ZESTES D'ORANGE CONFITS, GLACE GRAND MARNIER</b>	9 €
<b>CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON, FRUITS ROUGES</b>	9 €
<b>PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON</b>	9 €
<b>CRUMBLE AUX POMMES CARAMÉLISÉES, GLACE VANILLE BOURBON</b>	9 €
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	12 €
<b>SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS ARTISANAUX</b>	2,5 €/boule

*Prix nets en euros, taxes et service inclus*

## FRESH SALADS

<b>UNDER THE CYCLADES SUN</b>	<b>16 €</b>
Tomatoes, cucumber, red onions, Dondoni feta cheese and Kalamata olives	
<b>THE SUMMER CLASSIC</b>	<b>16 €</b>
Locally grown melon, San Daniele prosciutto, pine nuts, olive oil and balsamic glaze	
<b>THE SAVOYARD SPIRIT</b>	<b>18 €</b>
Red oak leaf lettuce, frisée lettuce, cherry tomatoes, dry-cured country ham, farmhouse PDO Reblochon cheese, baby potatoes	
<b>HEIRLOOM TOMATO TRILOGY &amp; CRISP WATERMELON</b>	<b>18 €</b>
Pineapple, Oxheart and Black Crimean tomatoes, fresh goat's cheese, pickled watermelon and herb-infused olive oil	
<b>GARDEN OF BABY LEAVES &amp; CRUNCHY VEGETABLES</b> 	<b>16 €</b>
Frisée and oak leaf lettuce, cucumber, carrots, green beans, mint, chives, toasted hazelnuts and pine nuts	


## STARTERS

<b>SLOW-COOKED EGG</b>	<b>16 €</b>
Crispy smoked pork belly, aged summer Beaufort cheese cream	
<b>ANDALUSIAN GAZPACHO</b>	<b>16 €</b>
Seared king prawns with garlic and fresh parsley	
<b>TRUFFLE RISOTTO</b>	<b>20 €</b>
12-month aged Parmigiano Reggiano shavings and baby leaves	
<b>BEEF CARPACCIO</b>	<b>18 €</b>
Crunchy vegetables, fresh herb oil and Parmesan crisps	

## WEEKEND SPECIALS

<b>THREE-CHEESE FONDUE</b>	<b>28 €</b>
Comté, Abondance and Beaufort cheeses	Add charcuterie <b>6€</b>
<b>MOUNTAIN RAW MILK RACLETTE - 2 GUESTS MIN</b>	<b>28 €/pers</b>
Potatoes, selection of cured meats and fresh salad	
<b>WOOD-SMOKED RACLETTE - 2 GUESTS MIN</b>	<b>28 €/pers</b>
Potatoes, selection of cured meats and fresh salad	

## MAIN COURSES

<b>SWORDFISH GYROS</b> Homemade aioli sauce and pickles. Chef's pita	25 €
<b>SEARED REDFISH PAILLARDE</b> Vegetable tagliatelle and fresh herb vinaigrette	25 €
<b>ROAST FREE-RANGE CHICKEN PRESSÉ WITH PORCINI MUSHROOMS</b> Textures of sweetcorn, chicken and rich reduced jus	25 €
<b>TODAY'S VEGETARIAN SPECIAL</b>  Prepared with seasonal ingredients	20 €
<b>CARLINA BURGER</b> Beef patty, Comté cheese, smoked bacon, potato rösti, lettuce, tomato, homemade cocktail sauce, French fries and salad	25 €
<b>FREE-RANGE PORK CHOP</b> Creamy mashed potatoes and reduced roasting juices	27 €
<b>TRADITIONAL BOLOGNESE PASTICCIATA</b> Fresh salad	24 €
<b>SLOW-BRAISED BEEF CHEEK</b> Served with Giuseppe's gnocchi	25 €
<b>ROAST DUCK BREAST (200-250 G)</b> Green peppercorn sauce and buttery potato purée	26 €

## KIDS' MENU

### Choice of main course

Crispy chicken nuggets - 11€

Grilled beef burger patty - 11 €

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

Macaroni with traditional ham - 11€

## DESSERTS

<b>VALRHONA GUANAJA 70% DARK CHOCOLATE MOUSSE</b>	9 €
<b>VANILLA RICE PUDDING, SALTED BUTTER CARAMEL</b>	9 €
<b>DAUPHINÉ WALNUT TART, BOURBON VANILLA ICE CREAM QUENELLE</b>	9 €
<b>CRÊPE SUZETTE, CANDIED ORANGE ZEST AND GRAND MARNIER ICE CREAM</b>	9 €
<b>BOURBON VANILLA CRÈME BRÛLÉE, FRESH RED BERRIES</b>	9 €
<b>SEASONAL FRUIT PAVLOVA</b>	9 €
<b>CARAMELIZED APPLE CRUMBLE, BOURBON VANILLA ICE CREAM</b>	9 €
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	12 €
<b>SELECTION OF ARTISAN ICE CREAMS &amp; SORBETS</b>	2,5 €/scoop

*Net prices in euros, taxes and service included*