

Les Entrées - Starters

LE VELOUTÉ DE POTIMARRON Avec cappuccino de fromage frais et noisettes grillées <i>Pumpkin creamy soup, served with a fresh cheese "cappuccino" and roasted chestnuts</i>	16
LA CLASSIQUE SALADE « CÉSAR » Poulet croustillant, bacon et vinaigrette d'anchois <i>Classic Caesar salad, crispy chicken, bacon, and anchovies dressing</i>	26
LE GRAVLAX DE TRUITE DE PAYS AUX HERBES Faisselle battue au citron vert <i>Local Herb-Cured Trout Gravlax, whipped faisselle with lemon</i>	26
LA SALADE SAVOYARDE Chiffonade de jambon de pays, croustillant de Reblochon, vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne <i>The Savoyard salad, shredded country ham, crispy Reblochon cheese, honey and whole grain mustard vinaigrette</i>	28

Les Plats - Main Courses

LE CROQUE-TRUFFE Jambon blanc, Abondance, copeaux de truffe et condiment <i>Cooked ham, Abondance cheese, truffle shavings and condiment</i>	39
LE BURGER "KOH-I NOR" Steak, tomate, laitue, bacon, Tomme de Savoie, sucristes et pommes frites <i>Beef patty, tomato, lettuce, bacon, Tomme de Savoie cheese, little gem lettuce, and French fries</i>	30
LE STEAK TARTARE AU COUTEAU Préparé à votre goût, pommes frites et sucriste <i>Hand-chopped steak tartare prepared to your liking, served with French fries and little gem lettuce</i>	30
LE FISH & CHIPS DE SANDRE Sauce tartare, pommes frites <i>Zander fish & chips with tartar sauce and French fries</i>	36
LE MAC & CHEESE Façon carbonara aux cèpes OU 4 fromages <i>Carbonara style with porcini mushrooms OR 4 cheeses</i>	27
LES LASAGNES GRATINÉES AUX LÉGUMES CONFITS DE SAISON Tomme de brebis et pesto d'herbes fraîches <i>Baked lasagna with confit seasonal vegetables, ewe's milk cheese, and fresh herb pesto</i>	25
LE TOURNEDOS DE BŒUF Sauce aux poivres, pommes grenailles confites aux aromates <i>Beef tournedos, pepper sauce, baby potatoes confit with herbs</i>	45
LA PÊCHE DU JOUR Au beurre croquant, risotto crémeux aux petits légumes <i>Fish of the day with crispy butter, creamy risotto with baby vegetables</i>	39
LA BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE Riz pilaf aux aromates <i>Traditional veal blanquette, pilaf rice with herbs</i>	30

Les Boissons Froides - Cold Drinks

SODA Coca-Cola Coca-Cola Zéro Orangina Fanta Sprite Fuze Tea Schweppes Limonade Parot Red Bull	8 9
EAUX - WATERS Evian 50 cl / 1L Badoit 50 cl / 1L Perrier 33 cl	6 / 10 6 / 10 6
SIROP À L'EAU - SYRUP WITH WATER	4
JUS DE FRUITS 33CL - FRUIT JUICE 33CL FRAIS PRESSÉ - FRESHLY PRESSED	8 10
DEMANDEZ NOS APÉRITIFS SANS ALCOOL	

Les Mets à Partager - Dishes to share

LES HUÎTRES CREUSES « SPÉCIALE » GILLARDEAU N.3 <i>Gillardeau N°3 oysters</i>	30
Les 6	52
Les 12	
LES ESCARGOTS DE SAVOIE EN COQUILLE PERSILLÉS <i>Savoy Snails in garlic and parsley shells</i>	15
Les 6	25
Les 12	

L'Offre Marmite The Marmite Offer

Offre valable du Dimanche au Vendredi
Offer valid from Sunday to Friday

MARMITE DU JOUR
KETTLE OF THE DAY

+

DESSERT
DESSERT

+

BOISSON CHAUDE
HOT DRINK

39 €

Gratuit pour les enfants de moins de 12 ans
Free for children under 12 years old

Les Apéritifs

SPRITZ (18 CL) Aperol Saint-Germain Limoncello Campari Italicus	15
À BASE DE VIN - WINE BASED Kir Kir royal Cassis Pêche Mûre Framboise <i>Blackcurrant peach blackberry raspberry</i>	12 20
BIÈRE - BEER 33 CL Corona Blanche ou Rousse du Mont Blanc Lefte Ruby BS Ambrée Bio	9
PRESSION - DRAFT BEER 25 CL / 50 CL Blonde ou IPA du Mont Blanc	6 / 12
CIDRE LA MORDUE IPA <i>Cider</i>	9
BIÈRE SANS ALCOOL 0.0% - BEER 0.0% IPA de la Brasserie Savoyarde, Heineken, Corona <i>Non-alcoholic beer Savoyard Brewery IPA, Heineken, Corona</i>	9

Les Boissons Chaudes - Hot Drinks

EXPRESSO CAFÉ ALLONGÉ <i>Espresso Long coffee</i>	5
DOUBLE EXPRESSO	9
CAPPUCCINO CAFÉ LATTE	9
CHOCOLAT CHAUD <i>Hot chocolate</i>	9
VIN CHAUD (CONTIENT DE L'ALCOOL) <i>Mulled wine (contains alcohol)</i>	12
IRISH COFFEE (CONTIENT DE L'ALCOOL)	16
THÉ - TEA Noir <i>black</i> - Royal earl grey Ceylan Darjeeling Vert <i>green</i> - Emerald Perle d'orient Rose pompadour Bleu <i>blue</i> - Le secret de la marquise	8
INFUSION - HERBAL TEA Un dimanche au palais Balade à l'orangerie Camomille	8

LES HUÎTRES CREUSES D'ARCACHON DE MON AMI JOËL DUPUCH

« PERLES DE L'IMPÉRATRICE » N.3

Arcachon oysters from my friend Joël Dupuch

'The Empress's Pearls' N°3

LES 6	28
LES 12	48

L'ASSIETTE DE FROMAGE FRAIS ET AFFINÉS DES ALPAGES VOISINS 22
Cheese plate of fresh and mature cheeses from neighbouring mountain pastures

LA PLANCHE SAVOYARDE : FROMAGES ET CHARCUTERIE DE PAYS 32
Savoyard board with local cheeses and charcuterie

Les Desserts

LA VÉRITABLE MOUSSE AU CHOCOLAT Grand cru « Valrhona » <i>Chocolate mousse made with Valrhona grand cru chocolate</i>	15
L'ASSIETTE DE FRUITS FRAIS <i>Fresh fruit plate</i>	16
LE RIZ AU LAIT VANILLÉ Biscuit dacquoise et glace noisette <i>Vanilla rice pudding, dacquoise biscuit and hazelnut ice cream</i>	14
LE GROS COOKIE SERVI TIÈDE Noix, chocolat noir et glace vanille fumée <i>The large cookie served warm</i> <i>walnuts, dark chocolate and smoked vanilla ice cream</i>	14
LA PROFITEROLE XXL ET SAUCE CHOCOLAT <i>The XXL profiterole with chocolate sauce</i>	15
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 chaud « Celaya Valrhona » Servi avec une pâtisserie gourmande <i>"Celaya Valrhona" hot chocolate served with a gourmet pastry</i>	14

Les Vins au Verre - Wine by the Glass

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

LES CHAMPAGNES Veuve Clicquot - Vintage 2015	25
Taittinger - Brut Réserve	20
Billecart Salmon - Rosé	32
LES BLANCS - WHITES Rhône - Viognier - Pascal Ridaou 2024	10
Bourgogne - Chablis (Chardonnay) - La Chablisienne 2021	12
Savoie - Chignin-Bergeron - Berthollier 2024	12
Loire - Sancerre (Sauvignon Blanc) - Vacheron 2024	15
LE ROSÉ Côtes de Provence - Whispering Angel	10
LES ROUGES - REDS Rhône - C6 (Grenache) - Pascal Ridaou 2024	10
Savoie - Mondeuse - J-F. Quenard 2024	12
Bourgogne - Givry (Pinot Noir) - Jean Fery 2022	16
Bordeaux - St Estèphe - Château Tronquoy Lalande 2011	19