

Pour débiter / To start

- Soupe du jour
Soup of the day 15 €
- Tomates Cerises marinées, Mozzarella Burratina sauce Basilic
Marinated cherry tomatoes, Mozzarella Burratina & Basil sauce 22 €
- Salade Cobb (Salade, Tomates, Poulet, Avocat, Œufs, Oignons, Lardons)
Cobb salad (Lettuce, Tomatoes, Chicken, Avocado, Onions, Eggs, diced Bacon) 32 €
- Salade Ceasar Poulet ou Gambas (Romaine, copeaux de Parmesan, Croûtons & Anchois)
Chicken or Prawns Ceasar salad (Romaine lettuce, Parmesan shavings, Croutons & Anchovies) 32 €
- Salade du Lana (salade, Œuf mollet, Beaufort, Noix et Lardons)
Lana Salad (lettuce, poached Egg, slices of Beaufort cheese, Walnuts & diced Bacon) 28 €
- Fraîcheur de Crabe au Tom Yam, croustillant de Gambas & crème d'Avocat au piment doux
Fresh crab dish with tom yam sauce, crispy prawns & avocado cream with mild chilli 28€
- Tataki de Thon au sésame
Tuna Tataki with sesame seeds 32 €

Les Omelettes / Omelettes

- A votre convenance : nature, aux fines herbes, Savoyarde (Lardons, Beaufort, Pommes de Terre, Oignons), Complète (Jambon, Fromage, champignons)
Omelette of your choice: plain, with herbs, Savoyarde (Bacon, Beaufort cheese, Potatoes, Onions), Complete (Ham, Cheese, Mushrooms) 25 €

Pâtes & risotto / Pasta & risotto

- Linguine, Penne, Rigatoni à votre convenance : bolognaise, carbonara, napolitaine, pesto
Choice of Linguine, Penne, Rigatoni : bolognese, carbonara, Neapolitan or pesto sauce 28 €
- Les Pâtes ou Risotto aux Truffes
Pasta or risotto with Truffles 49 €
- Risotto Carnarolli lié au Parmesan ou aux Légumes
Carnarolli Risotto with Parmesan or Vegetables 32 €
- Coquillettes Jambon Truffe
Ham and truffle pasta shells 45 €

Nos accompagnements au choix / Our dishes are accompanied with choice
Pommes sautées, purée de Pomme de terre, poêlée de Légumes, Pommes frites
Sautéed Potatoes, mashed Potatoes, seasonal Vegetables, French fries

Les Poissons / Fish

- Poisson du jour servi avec ses Légumes
Fish of the day served with Vegetables 36 €
- Sole entière (grillée ou meunière)
Sole served whole (grilled or meunière style) 48 €
- Lotte aux Herbes, asperges vertes, sauce choron
Monkfish with herbs, green asparagus, choron sauce 40 €
- Pavé de Loup rôti, fricassée de champignons à la livèche, sucs de viande
Roasted seabass, mushroom fricassee with lovage, gravy 42 €

Les Viandes / Meat

- Tartare de Bœuf cru ou poêlé
Beef tartar, raw or pan fried 30 €
- Filet de Bœuf (sauce béarnaise)
Beef filet (béarnaise sauce) 35 €
- Médailles de Veau à la plancha en croûte de parmesan, légumes cuits au four
Grilled veal medallions in a parmesan crust, baked vegetables 46 €
- Suprême de Volaille fermière rôti au Thym, pommes purée
Roasted farm chicken supreme with thyme & mashed potatoes 30 €
- Carré d'Agneau aux Herbes, ratatouille, beignets de légumes, jus corsé
Rack of lamb with herbs, ratatouille, deep fried vegetables, spicy gravy 46 €

Les Desserts/ Desserts

20 €

- Tartelette de chocolat noir, crème de Jivara
Dark chocolate tart, Jivara cream
- Cheesecake framboise, sorbet fruits rouges
Raspberry cheesecake, red fruits sorbet
- Poire pochée & crèmeux vanillé, croustillant au sésame
Poached pear & vanilla cream, crispy sesame shortbread
- Entre orange sanguine & citron, sorbet aux 3 agrumes
Between blood orange and lemon, citrus sorbet
- Paris Brest à la pistache caramélisée
Paris Brest with caramelized pistachio

Nos accompagnements au choix / Our dishes are served with choice
Pommes sautées, purée de pomme de terre, poêlée de légumes, Pommes frites
Sautéed potatoes, mashed potatoes, seasonal vegetables, French fries