

A la carte

Entrées / Starters

Soupe à l'Oignon gratinée	8,50€
Onion soup - Sopa de cebolla - Zuppa di cipolle - Zwiebelsuppe	
12 Escargots de Bourgogne	12,00€
Snails - Caracoles - Lumache - Schnecken	
Foie gras, Chutney d'Oignon et Confiture de Figs	18,00€
Foie gras, onion chutney and fig jam - Foie gras, chutney de cebolla y mermelada de higos	
Foie gras, chutney di cipolle e marmellata di fichi - Foie gras, zwiebelchutney und feigenkonfitüre	
L'Assiette de Charcuterie	12,50€
Cold cuts platter - Tabla de embutidos fríos	
Tagliere di salumi - Aufschnittplatte	
Cuisses de Grenouilles en persillade	14,50€
Frog legs with garlic and parsley - Ancas de rana con ajo y perejil	
Cosce di rana con aglio e prezzemolo - Froschschenkel mit Knoblauch und Petersilie	
Camembert rôti, au Noix et Miel	12,50€
Roasted Camembert with walnuts and honey - Camembert asado con nueces y miel	
Camembert arrosto con noci e miele - Gebratener Camembert mit Nüssen und Honig	

Salades / Salads - *Vous pouvez la prendre comme entrée ou plat / You can have it as a starter or main course*

	Petite - Grande
Salade Gourmande (salade, tomates, concombre, maïs, gésiers canard, magret fumé, haricots verts)	
Salad, tomatoes, cucumber, corn, duck gizzards, smoked duck breast, green beans	14,00€ - 18,00€
Ensalada, tomates, pepino, maíz, mollejas de pato, magret de pato ahumado, judías verdes	
Insalata, pomodori, cetrioli, mais, ventrigli d'anatra, petto d'anatra affumicato, fagiolini	
Salat, Tomaten, Gurke, Mais, Entenmagen, geräucherte Entenbrust, grüne Bohnen	
Salade de Chèvre Chaud (crottin de Chavignol)	12,00€ - 16,00€
Warm goat cheese on toast with salad - Queso de cabra caliente sobre pan tostado y ensalada	
Formaggio di capra caldo su pane tostato e insalata - Ziegenkäse auf Toast und Salat	
Salade Savoyarde (salade verte, tomates, lardons, comté, croutons)	13,00€ - 17,00€
Salad, tomatoes, bacon, comté cheese, croutons	
Ensalada, tomates, bacon, queso comté, picatostes	
Insalata, pomodori, pancetta, formaggio comté, crostini	
Salat, Tomaten, Speck, Comté, Croutons	
Salade Végétarienne (salade, tomates, concombre, avocat, oignons rouges, haricots verts, maïs)	
Salad, tomatoes, cucumber, avocado, red onions, green beans, corn	10,00€ - 14,00€
Ensalada, tomates, pepino, aguacate, cebollas rojas, judías verdes, maíz	
Insalata, pomodori, cetrioli, avocado, cipolle rossa, fagioli verdi, mais	
Salat, Tomaten, Gurke, Avocado, rote Zwiebel, grüne Bohnen, Mais	
Salade Parisienne (salade verte, tomates, pomme de terre, jambon, œufs durs, cornichons)	
Salad, tomatoes, potatoes, ham, boiled eggs, pickles	12,00€ - 16,00€
Ensalada, tomates, patatas, jamón, huevos duros, pepinillos	
Insalata, pomodori, patate, prosciutto, uova sode, cetriolini	
Salat, Tomaten, Kartoffeln, Schinken, hartgekochte Eier, Essiggurken	
Salade de Crudités au Thon (salade verte, thon, œuf dur, tomate, olive, concombre) ...	13,00€ - 17,00€
Salad, tuna, hard-boiled egg, tomato, olive, cucumber	
Ensalada, atún, huevo duro, tomate, aceituna, pepino	
Insalata, tonno, uovo sodo, pomodoro, oliva, cetriolo	
Salat, Thunfisch, hartgekochtes Ei, Tomate, Olive, Gurke	

Viandes / Meats

Entrecôte Black Angus, Pomme de terre sautées, Haricots Verts, Sauce Béarnaise 36,00€

Black Angus ribeye steak, Sautéed potatoes, Green beans, Béarnaise sauce
Entrecot de Black Angus, patatas salteadas, judías verdes, salsa bearnesa
Costata di manzo Black Angus, patate saltate, fagioli verdi, salsa Béarnaise
Black-Angus-Entrecôte, Bratkartoffeln, grüne Bohnen, Sauce Béarnaise

Pavé de Rumsteak, Pomme de terre sautées, Haricots Verts, Sauce au Poivre 24,00€

Rump steak, sautéed potatoes, green beans, pepper sauce
Solomillo de ternera, patatas salteadas, judías verdes, salsa de pimienta
Bistecca di fesa, patate saltate, fagiolini, salsa di peperoni
Rumpsteak, Bratkartoffeln, grüne Bohnen, Pfefferrahmsauce

Magret de canard, Pommes rôties 22,00€

Duck Breast, Roasted Apples - Magret de pato, manzana asada - Petto d'anatra, Mela arrostita - Entenbrust, Äpfel

Filet Mignon de Porc, Carottes rôtis, Sauce au pain d'épice 20,00€

Pork Filet Mignon, Roasted Carrots, Gingerbread Sauce
Solomillo de cerdo, zanahorias asadas, salsa de pan de jengibre
Filetto di maiale mignon, carote arrostiti, salsa al pan di zenzero
Schweinefilet, gebratene Karotten, Lebkuchensauce

Escalope de Volaille, Frites, Sauce Champignon 18,00€

Chicken escalope, French fries, Mushroom sauce - Pollo, Patatas Fritas, Salsa de champiñones
Pollo, Patatine, Salsa ai funghi - Hähnchen, Pommes frites, Pilzsoße

Poissons / Fish

Dorade Royale au four, Riz, compotée de Tomate au Citron 24,00€

Baked sea bream, rice, tomato and lemon compote
Dorada al horno, arroz, compota de tomate y limón
Orata al forno, riso, composta di pomodoro e limone
Dorade Royale aus dem Ofen, Reis, Tomatenkompott mit Zitrone

Pavé de Saumon, Crème à l'Aneth, Pomme de terre Vapeur 20,00€

Salmon steak, dill cream, steamed potato - Filete de salmón con crema de eneldo y patatas al vapor
Trancio di salmone con crema all'aneto e patate al vapore - Lachssteak, Dillrahm, Salzkartoffeln

Gambas Flambées au Pastis 22,00€

Prawns flambéed in pastis - Gambas flambeadas con pastis
Gamberi flambati al pastis - Gambas flambiert mit Pastis

Plats Mijotés / Simmered Dishes

Marmite de Boeuf Bourguignon (boeuf, pomme de terre vapeur, carotte, champignon)

Beef Stew, Steamed Potato, Carrot, Mushroom - Ternera, patata al vapor, zanahoria, champiñón, 22,00€
Manzo, patate al vapore, carote, funghi - Rindfleisch, Dampfkartoffeln, Karotten, Pilze

Marmite de Blanquette de Veau (veau, riz, carotte, champignon) 20,00€

Veal, Rice, Carrot, Mushroom - Ternera, Arroz, Zanahoria, Champiñón
Vitello, riso, carote e funghi - Kalbfleisch, Reis, Karotte, Pilze

Marmite de Lapin aux Pruneaux (lapin, pomme de terre vapeur, pruneau, champignon) 24,00€

Rabbit stew, Steamed potato, Prune, Mushroom - Conejo, patata al vapor, ciruela pasa, champiñón
Coniglio, patate al vapore, prugna secca, funghi - Kaninchen, Salzkartoffeln, Backpflaumen, Pilze

Marmite de Légumes Fondants (pomme de terre, courgette, aubergine, tomate) 16,00€

Potato, Zucchini, Eggplant, Tomato - Patata, Calabacín, Berenjena, Tomato
Patata, zucchini, melanzana, pomodoro - Kartoffel, Zucchini, Aubergine, Tomato

Fondues

====> Minimum pour 2 personnes / Minimum for 2 people <====

Fondue Savoyarde aux Trois Fromages	21,00€ par pers
Three-Cheese Fondue - Fondue de tres quesos - Fonduta savoiarda ai tre formaggi - Fondue mit drei Käsesorten	
Fondue Savoyarde aux Noix et au Miel	22,00€ par pers
Cheese Fondue, Walnuts, Honey - Fondue de queso, Nueces, Miel Fonduta di formaggio, noci, miele - Käsefondue, Walnüsse, Honig	
Fondue Savoyarde aux Cèpes	24,00€ par pers
Cheese Fondue with porcini mushrooms - Fondue de queso con setas porcinis Fonduta di formaggio con funghi porcini - Käsefondue, Steinpilze	
Accompagnement Fondue (charcuterie, pomme de terre, salade)	10,00€
Plate of different hams, potatoes, salad - Surtido de jamón, patatas y ensalada Piatti assortiti di prosciutto, patate e insalata - Teller mit verschiedenen Schinken, Kartoffeln, Salat	
Fondue Bourguignonne aux 4 Sauces	26,00€ par pers
Beef fondue with 4 sauces - Fondue de ternera con 4 salsas Fonduta di manzo con 4 salse - Rindfleischfondue mit 4 Saucen	

Raclettes à l'ancienne

====> Minimum pour 2 personnes / Minimum for 2 people <====

Vous pouvez choisir 2 raclettes différentes / You can choose 2 different raclettes

Raclette Charcuterie	21,00€ par pers
Raclette with a selection of cured meats. Potatoes - Raclette con surtido de embutidos. Patatas Raclette con assortimento di salumi. Patate - Raclette mit einer Auswahl an Wurstwaren. Kartoffeln	
Raclette au Jambon Cru	19,00€ par pers
Raclette with cured ham. Potatoes - Raclette con jamón serrano. Patatas Raclette con prosciutto crudo. Patate - Raclette mit rohem Schinken. Kartoffel	
Raclette au Jambon Blanc	19,00€ par pers
Raclette with white ham. Potatoes - Raclette con jamón de York. Patatas Raclette con prosciutto bianco. Patate - Raclette mit weißem Schinken. Kartoffel	
Raclette au Magret de Canard Fumé	25,00€ par pers
Raclette with smoked duck breast. Potatoes - Raclette con magret de pato ahumado. Patatas Raclette con petto d'anatra affumicato. Patate - Raclette mit geräucherter Entenbrust. Kartoffel	
Raclette à la Viande de Grisons	26,00€ par pers
Raclette with beef ham. Potatoes - Raclette con jamón de ternera. Patatas Raclette con prosciutto di manzo. Patate - Raclette mit Rinderschinken. Kartoffel	

Pierrades

====> Minimum pour 2 personnes / Minimum for 2 people <====

Vous pouvez choisir 2 pierrades différentes / You can choose 2 different pierrades

Pierrade de Bœuf aux 4 Sauces	24,00€ par pers
Beef Pierrade with 4 Sauces - Pierrade de ternera con 4 salsas Pierrade di manzo con 4 salse - Rindfleischpierrade mit 4 Saucen	
Pierrade aux Trois Viandes et 4 Sauces (bœuf, magret de canard, blanc de poulet)	27,00€ par pers
Three-meat pierrade, beef, chicken, duck - Pierrade de tres carnes con ternera, pollo y pato Pierrade di tre carni con manzo, pollo e anatra - Pierrade mit drei Fleischsorten, Rind, Huhn, Ente	

Fromages / Cheeses

Tartiflette (pomme de terre, oignon, lardon, reblochon)	19,00€
Potato, onion, bacon, Reblochon cheese - Patata, cebolla, bacon, queso Reblochon	
Patate, cipolla, pancetta, formaggio Reblochon - Kartoffel, Zwiebel, Speck, Reblochon-Käse	
Mont d'or (Fromage servi avec pomme de terre vapeur, charcuterie et salade)	24,00€
Minimum pour 2 personnes / Minimum for 2 people	
Uniquement d'Octobre à Avril / Only from October to April	
Mont d'Or cheese, steamed potatoes, selection of cured meats, salad - Queso Mont d'Or, patatas al vapor, surtido de embutidos, ensalada - Formaggio Mont d'Or, patate al vapore, assortimento di salumi, insalata - Mont d'Or Käse, Salzkartoffeln, Auswahl an Wurstwaren, Salat	
L'Assiette de Fromage (différents fromages français de vache, de chèvre ou de brebis, selon arrivage)	
Various French cow's, goat's and ewe's cheeses, depending on availability	12,50€
Varios quesos franceses de vaca, cabra y oveja, según disponibilidad	
Vari formaggi francesi di mucca, capra e pecora, a seconda della disponibilità	
Verschiedene französische Käse aus Kuh-, Ziegen- oder Schafsmilch, je nach Verfügbarkeit	

Desserts

Tarte Tatin, Glace Vanille	9,00€
Warm baked apple pie with vanilla ice cream - Tarta tibia de manzana asada con helado de vainilla	
Torta di mele al forno calda con gelato alla vaniglia - Warmer, gebackener Apfelkuchen mit Vanilleeis	
Crème au citron	8,00€
Lemon Cream - Crema de limón - Crema al limone - Zitronencreme	
Crème Brûlée	8,00€
Crema catalana	
Mousse au Chocolat	7,50€
Chocolate Mousse - Mousse e chocolate - Mousse al cioccolato - Schokoladenmousse	
Salade de Fruits Frais	8,00€
Fresh Fruit Salad - Ensalada de fruta fresca - Insalata di frutta fresca - Salat aus frischen Früchten	
Moelleux au Chocolat, Glace Vanille	8,00€
Chocolate cake - Pastel de chocolate - Torta al cioccolato - Schokoladenkuchen	

Glaces / Ice Cream

Café Liégeois (glace café, sauce café, crème chantilly)	9,00€
Coffee ice cream, coffee sauce, whipped cream - Helado de café, salsa de café, nata montada	
Gelato al caffè, salsa al caffè, panna montata - Kaffeeis, Kaffeesauce, Schlagsahne	
Chocolat Liégeois (glace chocolat, sauce chocolat, crème chantilly)	9,00€
Chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream - Helado de chocolate, salsa de chocolate, nata montada	
Gelato al cioccolato, salsa al cioccolato, panna montata - Schokoladeneis, Schokoladensauce, Schlagsahne	
Dame Blanche (glace vanille, sauce chocolat, crème chantilly)	9,00€
Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream - Helado de vainilla, salsa de chocolate, nata montada	
Gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato, panna montata - Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagsahne	
Colonel (sorbet citron, vodka)	10,00€
Lemon sorbet, vodka - Sorbete de limón con vodka - Sorbetto al limone con vodka - Zitronensorbet, Wodka	
Coupe de Glace 2 Boules (chocolat, vanille, café, citron, cassis, fraise, caramel beurre salé)	7,00€
Ice cream Chocolate, vanilla, coffee, lemon, blackcurrant - Helados Chocolate, vainilla, café, limón, grosella negra	
Gelato Cioccolato, vaniglia, caffè, limone, ribes nero - Eiscreme Chokolade, Vanille, Kaffee, Zitrone, Schwarze Johannisbeere	