

Entrées / Starters

Soupe à l'oignon gratinée	8,00€
Onion soup - Zuppa di cipolle - Sopa de cebolla - Zwiebelsuppe gratiniert	
Terrine de canard	8,00€
Duck Paté - Terrina di anatra - Terrina de Pato - Entenleberpastetes	
Escargots de Bourgogne	(Les 6) 7,00€ et (Les 12) 12,00€
snails - lumache - los caracoles - Schnecken -	
Bloc de foie gras et ses toasts	12,00€
Foie gras with toast - Foie gras con pan tostado	
Foie gras con pane tostato - Foie gras mit Toast -	
Gésiers de canard sur son lit de salade	9,00€
Duck gizzards confit with salad - Confit mollejas de pato	
Ventrigli confit d'anatra - Ente Muskelmagen Confit mit Salat	
Salade de chèvre chaud (Crottin de Chavignol)	10,00€
Goat cheese on toast and salad Queso de cabra caliente sobre pan tostado y ensalada	
Formaggio di capra caldo su pane tostato e insalata - Ziegenkäse auf Toast und Salat	
L'Assiette de Charcuterie	12,00€
The plate of ham and sausages - El plato de jamón y embutidos	
Piatto con salumi misti - Die Teller mit Schinken und Wurst	
Melon au jambon	
12,00€	
Melon with smoked ham - Melón con jamón ahumado	
Melone con prosciutto affumicato - Melone mit Rohschinken	
Cuisses de Grenouilles à la provençale.	12,00€
Frog Legs Provençal - Ancas de rana provenzales	
Cosce di rana provenzali - Frog Legs provenzalischen	
Camembert rôti, au Noix et au miel	10,00€
Roasted Camembert with Nuts and Honey - Camembert asado con nueces y miel.,Camembert arrosto	
con noci e miele -- Gebratene Camembert mit Nüssen und Honig	

Salades / Salads

Salade Gourmande	16,00€
(Salade verte, tomates, concombre, maïs, gésier, magret fumé, foie gras, haricots verts)	
Lettuce, tomatoes, cucumber, corn, gizzards, smoked duck, foie gras, green beans	
Lattuga, pomodori, cetrioli, mais, ventrigli, anatra affumicata, foie gras, fagiolini	
Salade Savoyarde (Salade verte, tomates, lardons, emmental, croutons)	14,00€
Salade verte, tomates, lardons, emmental - Lettuce, tomatoes, bacon, Emmental	
Lattuga, pomodori, pancetta, Emmental - Lechuga, tomate, bacon, queso emmental	
Salade d'Avocat (Avocat, Tomates, concombre, Salade verte)	10,00€
Avocado, Tomato, Cucumber, Lettuce - Aguacate, tomate, pepino, lechuga	
Avocado, pomodori, cetrioli, lattuga	
Avocat cocktail de crevettes (Avocat, crevettes, tomates, sauce cocktail et salade verte)	12,00€
Avocado, shrimps, tomatoes, cocktail sauce - Camarones aguacate, tomate, salsa rosa -	
Avocado, gamberetti, pomodoro, salsa cocktail	
Salade Fraîcheur (Salade verte, tomates, concombre, melon, oignons, haricots verts, maïs)	10,00€
Lettuce, tomatoes, cucumber, melon, onions corns - Lattuga, pomodori, cetrioli, molone,	
fagioli verdi, cipolle, mais Lechuga, tomate, pepino, melón , cebollas, judías verdes,maíz.	
Salade Piémontaise (Salade verte, tomates, pomme de terre, jambon, œufs durs, cornichons)	10,00€
Lettuce, tomatoes, potatoes, ham, boiled eggs, pickles - Lattuga, pomodori, patate, prosciutto,	
uova sode, sottaceti Lechuga, tomate, papas, huevos duros, jamón, encurtidos	
Salade Italienne (Salade verte, tomates, mozzarella, jambon, olives, huile d'olive au basilic)	10,00€
Lettuce, tomatoes, mozzarella, olives, ham - Lechuga, tomate, mozzarella, aceitunas, jamón	
Lattuga, pomodori, mozzarella, olive, prosciutto	
	PRIX NETS

Viandes / Meats

Entrecôte Grillée (Black Angus) Rib Steak grilled	26,00€
Bistecca alla griglia,-- Rib Steak gegrillt	
La Côte de Boeuf (Black Angus) pour 2 Pers	62,00€
The prime rib boneless with the marrow - Das Prime Rib mit der Mark -	
Il costolette di manzo senza osso con il midollo	
Pavé de rumsteck sauce au poivre vert	16,00€
Rump steak with green pepper sauce - Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce	
Costata di manzo con salsa al pepe verde -	
Bœuf Bourguignon	16,00€
Beef cook with red wine - Rindfleisch Koch mit Rotwein -	
Manzo cotto nel vino rosso	
Magret de canard au miel	18,00€
Duck breast with honey, Entenbrust mit Honig	
Petto d'anatra al miele	
Confit de canard	16,00€
Duck Confit - Confit d'anatra - Enten-Confit	
Côtes d'agneau grillées	19,00€
Grilled Lamb chops Gegrillte Lammkoteletts -	
costolette di agnello alla griglia	
Filet Mignon de porc et sa sauce au pain d'épices et miel	16,00€
Pork filet mignon with spices and honey sauce	
Filetto di maiale con spezie e miele	
Schweinefilet mit Gewürzen und Honig	
Escalope de volaille aux champignons	14,00€
Grilled chicken with mushrooms sauce Gegrilltes Hähnchen mit Pilzen -	
Pollo alla griglia e salsa di funghi,	

Poissons / Fish (Selon Arrivage)

Dorade royale au four	18,00€
Sea bream in oven Orata al forno	
Bream gebacken,	
Saumon à l'oseille	18,00€
Salmon with sorrel sauce, Lachs mit Sauerampfersauce, S	
Salmone con salsa di acetosa,	
Gambas flambées au pastis	22,00€
Prawns flambéed in pastis Garnelen flambiert in Pastis-	
Gamberi flambé in pastis	
Dos de Cabillaud et sa crème au basilic, Cod and basil cream	18,00€
Merluzzo e crema di basilico Cod und Basilikum-Creme	

Spécialités / Specialties

<u>Tartiflette</u>	16,00€
Potatoes, bacon, onions, cheese - Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Käse	
Patate, pancetta, cipolle, formaggio	
<u>Le Mont d'or</u>	Minimum pour 2 pers 16,00€ Par pers
avec des pommes de terre, sa charcuterie et sa Salade,	
Mont d'or Cheese with ham, sausages, potatoes and Salad,	
Mont d'Or formaggio con salumi misti e patate e insalata	

PRIX NETS

Spécialités / Specialties

Fondues

Fondue savoyarde aux trois fromages	Minimum pour 2 pers	16,00€	Par pers
Three cheese Fondue, Fonduta ai tre formaggi, Drei-Käse-Fondue			
Fondue savoyarde aux noix et au miel	Minimum pour 2 pers	19,00€	Par pers
Cheese Fondue with Nuts and Honey - Käsefondue mit Nüssen und Honig Fonduta di formaggio con noci e miele -			
Fondue Savoyarde aux cèpes	Minimum pour 2 pers	19,00€	Par pers
Cheese fondue with mushrooms - Käsefondue mit Pilzen Fonduta di formaggio con funghi			
Fondue bourguignonne aux 4 sauces	Minimum pour 2 pers	19,00€	Par pers
Beef fondue with four sauces - Fleischfondue mit vier Saucen Fonduta di manzo con quattro salse -			
Pour accompagner votre Fondue au fromage l'assiette de Charcuterie ,Salade,Pommes de terre		9,00€	
To accompany your cheese fondue the dish with ham, sausages, Salad, Potatoes		9,00€	
Per accompagnare la vostra fonduta di formaggio,un piatto con salumi misti,insalata e patate		9,00€	

Raclettes à l'ancienne Minimum pour 2 pers

Deux Raclettes différents c'est possible - Two different choices possible

Raclette charcuterie	Minimum pour 2 pers	18,00€	Par pers
Raclette cheese with Ham , sausages and potatoes, Formaggio Raclette con salumi misti e patate - Raclette-Käse mit Schinken und Wurst und Kartoffeln			
Raclette au jambon cru	Minimum pour 2 pers	18,00€	Par pers
Cheese with smoked ham - Raclette-Käse mit Schinken Formaggio con prosciutto affumicato			
Raclette au jambon blanc	Minimum pour 2 pers	18,00€	Par pers
Raclette cheese with cooked ham - Raclette-Käse mit gekochtem Schinken Formaggio con prosciutto cotto			
Raclette au magret de canard fumé	Minimum pour 2 pers	25,00€	Par pers
Raclette cheese smoked duck breast, potatoes - Raclette-Käse mit geräucherte Entenbrust Formaggio con petto d'anatra affumicato e patate,			
Raclette à la viande des grisons	Minimum pour 2 pers	25,00€	Par pers
Raclette cheese with grisons meat - Raclette-Käse mit Bündner Fleisch Formaggio con carne secca dei Grigioni			

Pierrades Minimum pour 2 pers

Deux Choix différents c'est possible - Two different choices possible

You grilled by yourself - È alla griglia da soli - Sie selbst gegrillt

Pierrade de bœuf aux 4 sauces	Minimum pour 2 pers	22,00€	Par pers
Beef grilled on the hot stone by yourself - Beef vom Grill auf den heißen Stein Manzo alla griglia da soli su pietra calda			
Pierrade aux trois viandes et 4 sauces	Minimum pour 2 pers	25,00€	Par pers
(Bœuf, Magret de canard fermier, Blanc de poulet) beef, duck, chicken grilled on a hot stone - Rindfleisch, Ente, Huhn gegrillt auf einem heißen Stein manzo, anatra, pollo alla griglia su una pietra calda,			

PRIX NETS

WIFI : Login . Marmiton de Lutèce

Mot de passe : 123456789

Fromage Cheese

L' assiette du fromage 8,50€

Desserts Desserts

Tarte Tatin et sa glace à la vanille:	8,00€
Warm apple pie with ice cream Tarte Tatin mit Äpfeln und Eis	
Torta di mele calda con gelato - Tarta de manzana caliente con helado	
Crème brûlée maison	8,00€
Créma Catalana home made	
Mousse au chocolat maison	6,00€
Chocolate mousse - Schokoladenmousse	
Mousse di cioccolato - Mousse de chocolate	
Profiteroles au chocolat :	8,00€
Chocolate profiteroles Schokolade Kränzchen	
Profiteroles al cioccolato Profiteroles de chocolate	
Moelleux au chocolat:	8,00€
Chocolate cake with vanilla ice cream - Schokoladenkuchen und Eis	
Torta al cioccolato con gelato alla vaniglia –Pastel de chocolate con helado de vainilla	
Salade aux fruits frais	8,00€
Fruits salad - Macedonia di frutta – Obstsalat - Ensalada de fruta	

Glaces Ice creams

Café liégeois (Glace café, sauce café et crème chantilly)	8,00€
coffee ice cream , coffee sauce and whipped cream	
gelato al caffè, salsa di caffè e panna montata	
Eis Kaffee, Kaffeessauce und Schlagsahne	
café helado, salsa de café y crema batida	
Chocolat liégeois: (Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly)	8,00€
Chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream	
Gelato al cioccolato, salsa di cioccolato e panna montata	
Eis Schokolade,, Schokoladensauce , Schlagsahne	
Helado de chocolate, salsa de chocolate y crema batida	
Dame Blanche: (Glace vanille, sauce chocolat, Chantilly)	8,00€
Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream	
Gelato alla vaniglia, salsa di cioccolato e panna montata	
Vanilleeis Schokoladensauce , Schlagsahne	
Helado de vainilla, salsa de chocolate, batida.	
Colonel : (Sorbet Citron, Vodka)	9,00€
Lemon Sorbet and Vodka Zitronensorbet und Wodka	
Sorbetto al limone e vodka - Sorbete de Limón y vodka	
Coupe de glace, 2 boules:	6,00€
Ice cream 2 scoops – Eis 2 Kugeln	
Gelato 2 misurini - Helado 2 bolas	

Prix Nets

WIFI : Login . Marmiton de Lutèce Mot de passe : 123456789

Menu 22,00€

Servi de 11h30 à 23h

Entrées / Starters

- **Salade au copeaux de foie gras (Bloc)** -
Salad with foie gras - Insalata con foie gras - Ensalada de foie gras - Salat mit Gänseleber
- **Chèvre chaud sur toast et salade**
- **Goat cheese on toast and salad** - Queso de cabra caliente sobre pan tostado y ensalada -
Formaggio di capra caldo su pane tostato e insalata - Warm Ziegenkäse auf Toast und Salat
- **Salade d'avocat**
Avocado in salad - Insalata di avocado - Aguacate en ensalada - Avocado-Salat
- **Salade Italienne-Mozzarella, tomates, salade verte, olives,huile d'olive** - mozzarella, pomodori, lattuga, olive, olio d'oliva-mozzarella, tomate, lechuga, aceitunas, aceite de oliva
- **Soupe à l'oignons gratinée**
Onion soup - Zuppa di cipolle - Sopa de cebolla - Zwiebelsuppe gratiniert
- **Terrine de canard**
Duck Paté - Terrina di anatra - Terrina de Pato - Entenleberpastetes
- **Gésiers de canard confits sur salade** - Confit duck gizzards -
Ventrigli confit d'anatra - Confit mollejas de pato - Gizzard Confit Ente Salat
- **6 escargots de bourgogne** -snails - lumache - los caracoles - Schnecken

Plats-Main courses-Secondi piatti

- **Pièce de bœuf au poivre vert**
Steak with green pepper sauce - Steak mit grüner Pfeffersauce
Bistecca con salsa al pepe verde - Bistec con salsa de pimienta verde
- **Bœuf Bourguignon**
Beef cook with red wine - Beef Koch mit Rotwein
Manzo cotto nel vino rosso - Carne cocida en vino tinto
- **Confit de canard**
Duck Confit - Confit d'anatra- Confit de Pato - Ente Confit
- **Escalope de volaille aux champignons**
Chicken escalope with mushrooms - Hähnchenschnitzel mit Champignons
Scaloppina di pollo con funghi Escalope de pollo con setas
- **Filet de Dorade Sébaste ou filet de Cabillaud (Selon arrivage) sauce au citron vert**
Sea bream or cod fillet with lemon sauce - Doradenfilet mit Zitronensauce
Filetto di orata con salsa al limone - Filete de dorada con salsa de limón
- **Saumon à l'oseille** Salmon with sorrel sauce - Lachs mit Sauerampfer
Salmone con acetosella - Salmón con acedera
- **Tartiflette** Potatoes, bacon, onion, cheese - Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Käse
patate, pancetta, cipolla, formaggio - Las patatas, tocino, cebolla, queso
-

Desserts

- **Mousse au chocolat** - Chocolate mousse - Mousse di cioccolato - Schokoladenmousse
- **Salade de fruits** - Fruit salad - Macedonia - Ensalada de fruta - Obstsalat
- **Glace** - Ice cream - gelato - helado - Eis
- **Crème Brûlée** - Crema Catalana

Le menu est fixe. Aucun changement (remplacement/supplément) ne peut être effectué

La maison n'accepte pas les Chèques et les Tickets Restaurant

PRIX NET