

Entrées / Starters

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

Salades / Salads

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

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-La costilla de ternera (Black Angus)	
Filet de Boeuf Flambé à l' armagnac Beef Filet Flambé à l' armagnac-Filetto di Manzo Flambé all'Armagnac-Flambiertes Rinderfilet mit Armagnac-Filete de Ternera Flambeado con Armagnac	26,00€
Pavé de rumsteck sauce au poivre vert	18,00€
Rump steak with green pepper sauce - Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce Costata di manzo con salsa al pepe verde - Lomo de ternera con salsa de pimiento verde	
Bœuf Bourguignon	18,00€
Beef cook with red wine - Rindfleisch Koch mit Rotwein - Manzo cotto nel vino rosso - Cocinero de ternera con vino tinto	
Magret de canard au miel	19,00€
Duck breast with honey, Entenbrust mit Honig Petto d'anatra al miele Pechuga de pato con miel	
Confit de canard	18,00€
Duck Confit - Confit d'anatra - Enten-Confit Confit de pato	
Côtes d'agneau grillées	19,00€
Grilled Lamb chops Gegrillte Lammkoteletts - costolette di agnello alla griglia - Chuletas de cordero a la parrilla	
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 - Solomillo de cerdo con pan de jengibre y salsa de miel	
Escalope de volaille aux champignons	15,00€
Grilled chicken with mushrooms sauce Gegrilltes Hähnchen mit Pilzen - Pollo alla griglia e salsa di funghi, Chuleta de pollo con champiñones	

Poissons / Fish (Selon Arrivage)

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

Spécialités / Specialties

Tartiflette	16,00€
Potatoes, bacon, onions, cheese - Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Käse Patate, pancetta, cipolle, formaggio Patatas, tocino, cebollas, queso	
Le Mont d'or	Minimum pour 2 pers 18,00€ 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 Queso Mont d'or con jamón, salchichas, patatas y Ensalada	

PRIX NETS

Spécialités / Specialties

Fondues

Fondue savoyarde aux trois fromages pers	Minimum pour 2 pers	18,00€ Par
Three cheese Fondue, Fonduta ai tre formaggi, Drei-Käse-Fondue		
Fondue savoyarde aux noix et au miel	Minimum pour 2 pers	21,00€ 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	21,00€ Par pers
Cheese fondue with mushrooms - Käsefondue mit Pilzen Fonduta di formaggio con funghi		
Fondue bourguignonne aux 4 sauces	Minimum pour 2 pers	20,00€ 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 (Bœuf, Magret de canard fermier, Blanc de poulet)	Minimum pour 2 pers	26,00€ Par pers
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

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

Menu 25,00€

Servi tant qu'il est affiché à l'extérieur.

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 -
Ventricoli 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** - Créma 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