

Apéritif Maison 5,50 €

Pétillant de Pays à la crème de fruits rouges

Entrées Chaudes

Velouté de Potiron et Cappuccino de Châtaigne	11,00€
<i>Pumpkin soup, cappuccino of chestnut - Zuppa di zucca, cappuccino di castagna</i>	
Soupe de Poissons avec sa Rouille et Croûtons	12,00 €
<i>Fish soup with Rouille and croutons</i>	
<i>Zuppa di Pesci con Ruggine e Pezzi di pane</i>	
Soupe à l'Oignon Gratinée au Comté	11,00 €
<i>French onions soup with Comté cheese</i>	
<i>Zuppa di cipolle cosparsa di formaggio di Comté e gratinata in forno</i>	
Escargots de Pays de Savoie en persillade " Le chautagnard "	
<i>Snails from Savoie, garlic and parsley</i>	les 6 8,00€
<i>Lumache della Savoie, aglio e prezzemolo</i>	les 12 16,00€
Foie gras poêlé et pommes caramélisées	19,00 €
<i>Roast Foie gras and caramelized apple</i>	
<i>Fegato grasso arrostito e mele caramellate</i>	

Pâtes

Risotto d'épeautre au Beaufort et petits légumes 20,00€
Spelt risotto with Beaufort and vegetables

Ravioles de Royans 13,00€
Ravioles - Raviole

Linguine alla Carbonara 13,00€
Lardons, crème, œuf - Bacon, cream, egg

Fromages

L'Ardoise de fromages de Savoie 9,00€
Tome, Reblochon et Beaufort

Menu Enfant

(- 11 ans)

10,80€

Steak Haché (150grs)

Servi avec Pâtes ou Pomme de terre au four
Minced meat with pasta shells or baked potato
Carna macinata di manzo
con Pasta o patate al forno

2 boules de Glace

Ice-cream (2 scoops) – Gelato 2 gusti

ou – or - o

Crêpe au Nutella

Nutella pan cake – Crepe alla nutella

Entrées

Gravelax de saumon blinis et crème d'aneth	16,00€
<i>Salmon Gravelax served with aneth cream - Gravelax salmone con crema di aneto</i>	
Belles St-Jacques en Carpaccio pommes Granny et noisettes	18,00€
<i>Carpaccio of scallops Granny apples and nuts Carpaccio di Capesante mele Granny e nocciola</i>	
Terrine de Campagne Maison et Compotée d'Oignons	9,50€
<i>Home made country terrine - Paese Terrina della casa</i>	
Foie Gras de Canard Maison mi-cuit et son Chutney de Figs	18,00€
<i>Home made duck foie gras served with chutney – Fegato d'anatra della casa servito con chutney</i>	
Planche de Charcuterie	14,00€
<i>Jambon des Alpes, viande séchée des grisons, coppa, terrine de campagne The cold and cured meat - Assortimento di salumi regionali, carne essicata</i>	
Salade de Lentilles Vertes et Fromage de Chèvre frais aux herbes	10,00€
<i>Salad of lentils, goat's cheese. Insalata di lenticchie verdi, formaggio di capra.</i>	
Sucettes de Reblochon Panées, Mesclun et Croustillant de Lard	12,00€
<i>Lollipops of Reblochon, mesclun salad and crusty of bacon Lecca-lecca di Reblochon, mesclun e croccante di lardo</i>	
Salade de Crottin de Chavignol chaud au Miel, viande des Grisons	13,00€
<i>Salad of goat's cheese with honey and beef jerky Insalata di capra al miele e carna dei Grisons</i>	
Salade d'Endives Roquefort et Noix	8,50€
<i>Endive salad with blue cheese and nut - Indivia insalata con formaggio e noce</i>	
Salade de Crozets au Sarazin et Diots de Savoie, Œuf Mollet.	12,00€
<i>Salad with crozets and sausage and boiled egg. Insalata di crozet et salcicia di Savoie e uovo bazzoto.</i>	
Salade Caesar - Poulet, Croûtons et Parmesan	13,00€
<i>Salad, Chicken, croûtons and Parmesan - Insalata, pollo, crostini, Parmiggiano</i>	
Salade Verte	5,50€

Les Spécialités "Fromage"

Pour 2 personnes minimum - Prix par personne
Mini 2 people, price for one person - Mini 2 persone, prezzo per una persona

Fondue Savoyarde

Traditionnelle - Pain, fromage et vin blanc 18,00€ /pers.
Bread, cheese, white wine - Fonduta al formaggio, vino bianco

Monchu 25,00€ /pers.
Pain, fromage, vin blanc, charcuterie, viande des grisons, pomme de terre
Bread and cheese with dried beef and pork meats, potatoes
Fonduta al formaggio con salumi, manzo secco, patate

Aux Cèpes 28,00€ /pers.
Pain, fromage, vin blanc, cèpes, charcuterie et viande des grisons, pomme de terre
Bread, cheese, wild mushroom, white wine with dried beef and pork meats, potatoes
Fonduta al formaggio, vino bianco e funghi porcini con salumi, manzo secco, patate

Royale 29,00€ /pers.
Fromage fondu dans le champagne, charcuterie, viande des grisons, pomme de terre
Bread and cheese with champagne, dried beef and pork meats, potatoes
Fonduta al formaggio con champagne, salumi, manzo secco, patate

Raclette

Raclette à l'Ancienne au Feu de Bois 26,00€ /pers.
Fromage fondu au feu de bois servi avec charcuterie, viande des grisons et pommes de terre
Melted cheese with a wood fire served with pork meats, dried beef and potatoes
Formaggio fonduto al fuoco con salume, manzo secco e patate

Reblochonade

Reblochonade 28,00€ /pers.
1/2 Reblochon fondu sous le brasero servi avec saucisson chaud et pommes de terre
Melted Reblochon cheese with a wood fire served with hot sausages and potatoes
Formaggio Reblochon fonduto, salsiccia, patate

Les Spécialités Individuelles

Croûte au Fromage, petite Salade Verte et Jambon Cru 14,00€
Local dish, baked bread cooked with white wine and cheese, served with raw ham
Formaggio in crosta con prosciutto crudo

Tartiflette et sa petite Salade Verte 18,00€
Reblochon gratiné sur pommes de terre, lardons et oignons
Gratinated reblochon cheese on potatoes, bacon and onions, salad
Reblochon gratinato su patate, lardelli, cipolle, insalata verde

La Boite Chaude 23,00€
Fromage fondu dans sa boîte, pommes de terre, jambon cru, salade
Hot Vacherin cheese, potatoes, raw ham, salad
Formaggio Vacherin caldo, patate, prosciutto crudo, insalata

Les Spécialités "Viande"

Pour 2 personnes minimum - Prix par personne

Mini 2 people, price for one person - Mini 2 persone, prezzo per una persona

Braserade

Fines tranches de viande cuites sur un brasero, servies avec pomme de terre à la braise et crème ciboulette.

Braserade de Bœuf 250g/pers. 26,00€ /pers.

Thin slices of beef cooked yourself on a table barbecue served with potatoes and a shive creamy sauce

Manzo alla brace con patate cotte alla brace, con crema all'erbo cipollina

Braserade aux 3 Viandes (bœuf, veau, poulet) 250g/pers. 28,00€ /pers.

Thin slices of beef, veal, chicken cooked yourself on a table barbecue

served with baked potatoes and a chive creamy sauce.

Manzo, vitello, pollo alla brace serviti con patate cotte alla brace, on crema al l'erbo cipollina

Pierrade

Fines tranches de viande cuites sur pierre, servies avec pomme de terre à la braise et crème ciboulette.

Pierrade de Bœuf 250g/pers. 24,00€ /pers.

Thin slices of beef cooked yourself on a hot stone served with baked potatoes and a chive creamy sauce.

Manzo alla pietra servito con patate cotte alla brace, con crema all'erbo cipollina

Pierrade aux 3 Viandes (bœuf, veau, poulet) 250g/pers. 26,00€ /pers.

Thin slices of beef, veal, chicken cooked yourself on a hot stone served with baked potatoes and a chive creamy sauce

Manzo, vitello, pollo alla pietra serviti con patate cotte alla brace, con crema all'erbo cipollina

Spécial Monchu

Viande de bœuf cuite sur un brasero nappée de fromage fondu et servie avec pomme de terre.

La Doublette 28,00€ /pers.

Thin slices of beef cooked on a charcoal grill served with melted cheese, baked potatoes

Manzo cotto alla brace, ricoperta di formaggio fuso e servita con patate cote alla brace

Bourguignonne

Viande cuite dans l'huile servie avec pomme de terre à la braise et crème ciboulette.

Fondue Bourguignonne 250g/pers. 30,00€ /pers.

Boiled beef in oil by yourself served with baked potatoes and a cream and a chive creamy sauce

Fonduta di carne servita con patate cotte alla brace, con crema all'erbo cipollina

Viandes

Tartare de Bœuf au Couteau *assaisonné par nos soins* 22,00€
Steak tartar - Steack tartaro

Filet de Bœuf Façon Rossini 39,00€
Grilled beef fillet Rossini (fried foie gras) - Filetto di manzo Rossini

Entrecôte Simmental 280g 27,00€
Grilled entrecôte steack – Falso filetto

Côte de Bœuf individuelle 450g 34,00€
Grilled beef rib - Costata di manzo

Filet de Bœuf 200g 30,00€
Grilled beef fillet - Filetto di manzo

Supplément sauce: *Aux Cèpes* 3.00€ - *Au Poivre* 2.00€

Travers de Porc caramélisé comme des Ribs 21,00€
Caramelized Ribs
Ribs di maiale caramellata

Cocotte de joue de porc confite à la Mondeuse 19,00€
Stewed cheek of pork in a mondeuse wine sauce
Casseruala di guancia di maiale candito al vino Mondeuse

Suprême de Volaille Fermier aux Morilles 25,00€
Chicken supreme with morels mushrooms - Suprême di pollo con spugnolo

Mignon de Veau à la Savoyarde, Gratiné au Comté 23,00€
Veal escalope "savoyarde" gratinated with Comté cheese and Ham
Scaloppina di vitello Savoiaro gratinato al Comté e Prosciutto

Parmentier de Confit de Canard au Pruneaux 22,00€
Parmentier of candied duck and Prunes – Parmentier d'anatra confit con prugne

Souris d'Agneau rôtie au miel et figues, polenta crémeuse 23,00€
Roast knuckle of lamb, honey and Fig, creamy polenta
Garretto di agnello, al miele e fico, polenta cremoso

Belle Côte de Veau Rôtie jus réduit à la Sauge 31,00€
Roast Veal chop and Sage Juice
Braciola di Vitello, succo a la salvia

Poissons

Belles noix de Saint-Jacques juste rôties 29,00€
Roast of Scallops - Arrosto di Capesante

Filet d'Espadon à la Plancha, jus de citron confit et gingembre 25,00€
Grilled fillet swordfish, candied lemon juice ginger
Spada alla griglia, succo di limone candisce ginger

Grosses Gambas Cameron Grillées à la Plancha 32,00€
Big Cameron prawns grilled on plancha - Gamberoni Cameron alla plancha

Menu 26,50€ prix/pers.

Aucun changement au menu - No change in the menu - Il menù è fisso

Soupe à l'Oignon Gratinée au Comté

French onions soup with Comté cheese

Zuppa di cipolle cosparsa di formaggio di Comté e gratinata in forno

ou - or - o

Salade d'Endives, Roquefort et Noix

Endive salad with blue cheese and nut - Indivia insalata con formaggio e noce

ou - or - o

Jambon de Montagne

Raw ham - Proccutto locale

Fondue Savoyarde (minimum 2 personnes)

Pain, fromage et vin blanc

Bread and cheese, white wine - Fonduta al formaggio, vino bianco

ou - or - o

Tartiflette des Aravis et Salade Verte

Reblochon gratiné sur pommes de terre, lardons et oignons

Gratinated reblochon gratinato on potatoes, bacon and onions

Reblochon gratinato su patate, lardelli, cipolle

ou - or - o

Diots de Savoie Fumés, Lentilles vertes au jus

Smoked sausage of Savoie, with green lentils

Salsiccia di maiale fumato e lenticchie verdi

Mousse au Chocolat

Chocolate mousse - Mousse di cioccolato

ou - or - o

Crêpe Myrtilles

Blueberry pan-cake - Crepe ai mirtilli

ou - or - o

Sorbet Arrosé

Colonel ou Williamine ou Montagnarde

Sorbet with vodka or pear alcool or genepi - Gelato e vodka o liqueure di pera o genepi

Menu 29,50€

Aucun changement au menu - No change in the menu - Il menù è fisso

Velouté de Potiron et Cappuccino de Châtaigne

Pumpkin soup, cappuccino of chestnut - Zuppa di zucca, cappuccino di castagna

ou - or - o

6 Escargots de Pays de Savoie en persillade " Le chautagnard "

Snails from Savoie, garlic and parsley - Lumache della Savoie, aglio e prezzemolo

ou - or - o

Salade de Crozets et Diots de Savoie, Œuf Mollet.

*Salad with crozets and sausage and boiled egg.
Insalata di crozet et salcicia di Savoie e uovo bazzoto.*

Pierrade de Bœuf (minimum 2 personnes)

*Fines tranches de bœuf cuites sur une pierre chaude
Beef cooked yourself on a hot stone served with baked potatoe an a chive creamy sauce
Manzo cotto sulla pietra calda servita con patate alla brace*

ou - or - o

La Boîte Chaude

*Fromage fondu dans sa boite, pommes de terre, jambon de pays, salade
Hot Vacherin cheese, potatoes, ham, salad - Formaggio Vacherin caldo, patate, prosciutto crudo, insalata*

ou - or - o

Mignon de Veau à la Savoyarde, Gratiné au Comté

*Veal escalope "savoyarde" gratinated with Comté cheese and Ham
Scaloppina di vitello Savoiaro gratinato al Comté e Prosciutto*

Riz au Lait et Caramel au Beurre Salé

Rice Pudding and salted butter caramel. - Riso con Latte e Caramello al Burro Salato

ou - or - o

Coupe Mont Blanc

*Glace vanille, Crème de Marron, Meringue et Chantilly
Vanilla ice cream with chesnut purée, meringue and whipped cream
Gelato vaniglia, crema di castagne, meringa e panna montatas*

ou - or - o

Sorbet Arrosé

*Colonel ou Williamine ou Montagnarde
Sorbet with vodka or pear alcool or genepi - Gelato e vodka o liquore di pera o genepi*

Menu 38,00€ prix/pers.

Aucun changement au menu - No change in the menu - Il menù è fisso

Soupe de Poissons avec sa Rouille et Croûtons

*Fish soup with Rouille and croutons
Zuppa di Pesci con Ruggine e Pezzi di pane*

ou - or - o

Sucettes de Reblochon Panées, Mesclun et Croustillant de Lard

*Lollipops of Reblochon, mesclun salad and crusty of bacon
Lecca-lecca di Reblochon, mesclun e croccante di lardo*

ou - or - o

Tartare de St-Jacques, Lentilles vertes sur un Carpaccio de Betteraves chiogga

*Tartar of scallops, green lentils on Carpaccio of beets
Tartaro di Capasanta, lenticchie verdi e Carpaccio di barbabietole*

Pierrade aux 3 Viandes (bœuf, veau, poulet)

(mini 2 personnes – mini 2 people – mini 2 persone)

*Viandes cuites sur une pierre chaude servies avec pomme de terre au four
Thin slice of beef, veal, chicken, cooked yourself on a hot stone
served with a baked potato and chive creamy sauce
Manzo, vitello, pollo cotti sulla pietra calda servita con patate alla brace*

ou - or - o

Filet d'Espadon à la plancha, Jus de Citron Confit et gingembre

Grilled fillet swordfish, candied lemon juice ginger - Spada alla griglia, succo di limone candisce ginger

ou - or - o

Souris d'Agneau rôtie au miel et figues, polenta crémeuse

*Roast knuckle of lamb, honey and Fig, creamy polenta
Garretto di agnello, al miele e fico, polenta cremoso*

Dessert au choix sur notre carte

Choose it in the dessert menu - Scegliere il dessert nella carta

Apéritifs et Boissons

<i>Apéritif maison</i> 10 cl	5,50€	<i>Aperol Spritz</i> 15 cl	11,00€
<i>Kir cassis, framboise, mûre, pêche</i> 10 cl	4,50€	<i>Kir Royal</i> 15 cl	13,00€
<i>Coupe de Pétillant</i> 10 cl	5,00€	<i>Américano maison</i> 15 cl	11,00€
<i>Pastis - Ricard</i> 3 cl	5,00€	<i>Bière Pression</i> 25 cl	4,00€
<i>Whisky - Gin - Vodka</i> 4 cl	8,00€	<i>Bière Pression</i> 50 cl	7,50€
<i>Black label, Jack Daniels, Jameson</i> 4 cl	10,00€	<i>Bière du Mont Blanc</i> 33 cl	6,20€
<i>Evian</i> 75 cl	6,00€	<i>Badoit</i> 75 cl	6,90€

Champagne

<i>Drappier Carte Or</i> La Coupe 15 cl	12,00€	75cl	72,00€	<i>Ruinart Rosé</i>	75cl	135,00€
<i>Ruinart Brut</i> La Coupe 15 cl	14,00€	75cl	94,00€	<i>Ruinart Blanc de Blanc</i>	75cl	135,00€

Vins

<i>Le Pot - Rouge, Blanc</i> 46 cl	12,00€	<i>Côtes de Provence</i> Rosé verre 15 cl	8,00€
<i>Chignin "G. Madoux"</i> Blanc verre 15 cl	6,00€	<i>Côtes du Rhône</i> Rouge verre 15 cl	6,00€
<i>Sancerre "Dom. de Rome"</i> Blanc verre 15 cl	7,00€	<i>Bourgogne Pinot Noir</i> Rouge verre 15 cl	7,00€
<i>Muscat "Beaumes de Venise"</i> Doux verre 15 cl	8,00€	<i>Medoc Roland de By</i> Rouge verre 15 cl	10,00€

Blancs

Savoie		37,5 cl	75 cl	150 cl
<i>Roussette Marestel - La Mareté - Carrel François</i> 2017			35,00€	
<i>Roussette "Altesse" - Carrel François</i> 2017	15,00€		27,00€	
<i>Apremont A.O.C. - Philippe Betemps</i> 2017	14,00€		24,00€	
<i>Chignin - Girard Madoux</i> 2017			19,50€	
<i>Chignin Bergeron - Girard Madoux</i> 2017			29,00€	
<i>Chardonnay "Les Rocailles" - Boniface</i> 2017			24,00€	
Loire				
<i>Sancerre "Domaine de Rome" Baudry</i> 2016			29,00€	
<i>Pouilly Fumé "Maître de Chaix" N. Emerau</i> 2017			52,00€	
Bourgogne et Côtes du Rhône				
<i>Crozes Hermitage - Dom. Belle - Terres Blanches</i> 2015			43,00€	
<i>Chablis 1^{er} cru - Domaine la Roche les Beauroys</i> 2015			64,00€	
<i>Chassagne Montrachet "En Pimont" - Picard</i> 2014			86,00€	
<i>Pernand Vergelesses - Les Combottes - Rapet</i> 2017	39,00€		79,00€	158,00€

Rosés

Savoie				
<i>"Les Pierres Roses" - Bouvet</i> 2017	15,00€		23,00€	
Côtes de Provence				
<i>"Whispering Angel" - Château Esclans</i> 2017	22,00€		39,50€	

Rouges

Savoie		37,5 cl	75 cl
<i>Gamay Jongieux - Domaine Saint Romain</i> 2017	13,00€		24,00€
<i>Mondeuse "Sainte Barbe" Bouvet</i> 2015	20,00€		35,00€
<i>Pinot Noir - Girard Madoux</i> 2017			23,00€
<i>Mondeuse "Arbin" Louis Magnin</i> 2012			50,00€

Rouges

		50 cl	75 cl	Magnum
Loire				
<i>Saint Nicolas de Bourgueil - la Chevalerie</i>	2017	23,00€	29,00€	
<i>Chinon - Château de la Grille - "la Perriere"</i>	2014		49,00€	
Beaujolais				
<i>Brouilly "Château de Pierreux"</i>	2016		32,00€	
Languedoc				
<i>La Chapelle de Bebian</i>	2012		36,00€	
<i>Prieuré Saint-Jean de Bebian</i>	2012		74,00€	
Côtes du Rhône				
		37,5 cl	75 cl	Magnum
<i>C. du Rhône Village - Ch. St Jean "Plan de Dieu"</i>	2017	13,00€	23,00€	
<i>Saint Joseph - B. Grippa</i>	2016		56,00€	
<i>Vacqueyras "Seigneur de Fontimple"</i>	2017	18,00€	34,00€	
<i>Beaumes de Venise "Dom Venitia"</i>	2017	19,00€ 50 cl	29,00€	58,00€
<i>Crozes Hermitage "Dom des Entrefaux" C & F Tardy</i>	2017		39,00€	
<i>Gigondas "Domaine Bosquet"</i>	2015		56,00€	112,00€
<i>Châteauneuf du Pape "Télégramme" Brunier</i>	2016		60,00€	
<i>Châteauneuf du Pape "Vieux Télégraphe" Brunier</i>	2013		115,00€	
Bourgogne				
<i>Haute Côtes de Nuits "Les Dames Huguettes"</i>	2016		41,00€	
<i>Clos St Germain "Domaine de Rochebin" Pinot Noir</i>	2017		35,00€	
<i>Gevrey Chambertin "Marchand-Grillot"</i>	2014		94,00€	
<i>Nuit St Georges "Réserve Personnelle Aegerter"</i>	2016		88,00€	
<i>Aloxe Corton "Domaine Rapet"</i>	2015		98,00€	
<i>Volnay 1^{er} Cru "Clos des Angles" - N. Rossignol</i>	2014		115,00€	
Bordeaux				
<i>Saint Emilion - Château Tour de Ségur</i>	2014	20,00€	38,00€	76,00€
<i>Lalande Pomerol - Château "La Rose Châtain"</i>	2014		42,00€	
<i>Pessac Léognan - Château Abeille de Fieuzal</i>	2015		56,00€	
<i>Saint Julien - Les fiefs de Lagrange</i>	2014		78,00€	
<i>Margaux - La Bastide Dauzac</i>	2013	34,00€	65,00€	130,00€
<i>Médoc - Château Roland de By</i>	2014		54,00€	
<i>Pauillac - La Fleur de Haut Bages Libéral</i>	2015		64,00€	
<i>Saint Estephe - Château la Rousselière</i>	2011		85,00€	
<i>Pommerol - Chateau du Couvent</i>	2014		68,00€	

Grands Crus

Côtes du Rhône

<i>Côte Rôtie - "La Turque" - Côte Brune</i>	2007	415,00€
<i>Côte Rôtie - "La Landonne"</i>	2007	415,00€
<i>Côte Rôtie - "La Mouline" - Côte Blonde</i>	2007	415,00€

Digestifs

<i>Alcool de Feu 4 cl</i>	8,00€
<i>Cognac Henessy 4 cl</i>	9,00€
<i>Cognac Rémy Martin 4 cl</i>	11,00€
<i>Cognac XO Delaitre 4 cl</i>	12,00€
<i>Calvados - Lecompte 4 cl</i>	8,00€
<i>Calvados 5 ans Lecompte 4 cl</i>	12,00€
<i>Armagnac – De la Mazière 4 cl</i>	8,00€
<i>Bas-Armagnac – Château de Laubade 4 cl</i>	12,00€
<i>Rhums – Don Papa ou Diplomatico 4 cl</i>	11,00€
<i>Poire William 4 cl</i>	8,00€
<i>Vieille Prune 4 cl</i>	9,00€
<i>Chartreuse Verte 4 cl</i>	11,00€
<i>Grappa – Po di Poli 4 cl</i>	9,00€
<i>Limoncello - Amaretto 4 cl</i>	7,00€
<i>Génépi des Alpes 4 cl</i>	7,00€
<i>Get 27 5 cl</i>	8,00€
<i>Baileys - Grand Marnier - Cointreau 5 cl</i>	8,00€
<i>Café Chamoniard "La Grolle" (Mini 2 pers., prix par personne)</i>	8,00€
<i>Mini 2 peoples, price for a person - Mini 2 persone, prezzo per una persona</i>	

Boissons Chaudes

<i>Expresso</i>	2,60€
<i>Cappucino</i>	4,50€
<i>Chocolat Chaud</i>	5,00€
<i>Thé - Infusion (Verveine - Verveine Menthe - Digestive)</i>	3,80€
<i>Vin Chaud</i>	6,00€
<i>Irish Coffee 12 cl</i>	11,00€

Champagnes

<i>Drappier Carte Or</i>	<i>la coupe</i>	12,00€	<i>75 cl</i>	72,00€
<i>Ruinart Brut</i>	<i>la coupe</i>	14,00€	<i>75 cl</i>	94,00€
<i>Ruinart Rosé</i>			<i>75 cl</i>	135,00€
<i>Ruinart Blanc de Blanc</i>			<i>75 cl</i>	135,00€

Prix nets - Nous n'acceptons pas les chèques

Desserts

Dessert du Jour <i>Dessert of the day - Dolce del Giorno</i>	8,50€
Café Gourmand <i>n'est pas servi dans le menu à 38,00€</i>	9,00€
Ananas Roti caramélisé flambé au Rhum <i>Roast pineapple singed in the rum</i> <i>Ananas arrosto fiammeggiato al rum</i>	10,00€
Coupe Mont Blanc <i>Glace vanille, Crème de Marron, Meringue et Chantilly</i> <i>Vanilla ice cream with chesnut purée, meringue and whipped cream</i> <i>Gelato vaniglia, crema di castagne, meringa e panna montatas</i>	9,00€
Profiterole Glace Vanille et Chocolat Chaud <i>Chou pastry with vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i> <i>Bigné con gelato alla vaniglia ricoperti di cioccolato fuso, panna montata</i>	9,00€
Nougat Glacé Maison et son Coulis de Framboise <i>Home made nougat ice cream and its Raspberry couli</i> <i>Torrone Ghiacciato Casalinghe ed il suo Concentrato di Lampone</i>	9,00€
Mœlleux au Chocolat et Glace Vanille <i>Chocolate fondant and Vanilla ice cream</i> <i>Morbido al Cioccolato e Gelato Vaniglia</i>	9,00€
Tarte Tatin <i>Tatin tarte - Tatin crostata</i>	8,50€
Baba au Rhum <i>Rum baba - Babà al Rum</i>	9,00€
Mousse au Chocolat <i>Chocolate mousse - Mousse di cioccolato</i>	7,00€
Crêpe Myrtilles ou Nutella <i>Pancake with blueberry or nutella or sugar - Crepe ai mirtilli, alla nutella, al zucchero</i>	6,50€
Dame Blanche <i>Vanilia ice-cream with hot chocolate - Gelato alla vaniglia con cioccolato caldo</i>	8,50€
Café Affogato - <i>Expresso avec glace vanille</i> <i>Vanilla ice cream with coffee</i>	7,50€
Citron Givré <i>Frosted lemon - Limone glassato</i>	8,50€
Coupe Colonel <i>Lemon sorbet Vodka - Sorbetto al limone e Vodka</i>	8,50€
Coupe Williamine <i>Pear sorbet with pear eau de vie - Pera liquore di pera</i>	8,50€
Coupe Montagnarde <i>Vanilla ice cream Genepi - Gelato vaniglia Genepi</i>	8,50€