

CARTE DU SOIR - DINNER MENU

A PARTAGER - TO SHARE

- PLANCHE MIXTE (CHARCUTERIES/FROMAGES) - MIXED SELECTION OF COLD CUT AND SAVOY CHEESES20€
- BELLE SELECTION DE FROMAGES DE NOS MONTAGNES – MIXED SELECTION OF LOCAL CHEESES.....20€
- PLANCHE DE CHARCUTERIE SELECTIONNEE PAR NOS SOINS – MIXED SELECTION OF COLD CUT20€
- CROQUE TRUFFE ADDICTIF - LOVELY TRUFFLE TOASTED SANDWICH20€
Mascarpone à la brisure de truffe, jambon blanc, meule tarentaise, provolone fumé
Concasse Truffle mascarpone, cooked ham, tarentaise cheese, smoked provolone cheese
- CRISPY CALAMARI, MAYONNAISE EPICEE - CRISPY SQUID, SPICY MAYONNAISE18€

ENTRÉES - STARTERS

- GASPACHO DE TOMATES — TOMATO GAZPACHO.....12€
Tomates, poivrons rouge, concombre, tabasco, huile d'olive, sel de celeri basilic, toast
Tomatoes, red sweet peppers, cucumber, tabasco, olive oil, celery salt, basil, toasted bread
- CAESAR SALADE POULET — CHICKEN CAESAR SALAD16€
Filet de poulet, oignon rouge, parmesan, œuf, salade, pain de campagne, sauce Caesar.
Chicken fillet, red onions, parmesan cheese, egg, lettuce, farmhouse bread, Caesar sauce.
- BURRATINA, TOMATES D'ANTAN - BURRATINA CHEESE, OLD STYLE TOMATOES22€
Burratina, tomates d'antan, huile d'olive, perles de balsamique, basilic
Burratina cheese, old style tomatoes, olive oil, balsamic pearl, basil
- PISSALADIERE, MESCLUN - PROVENCAL ONION TART18€
Compoté d'oignons citronné, filet d'anchois, olives, mesclun

Nous disposons de produits sans gluten, n'hésitez pas à nous le demander

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur)
Service compris. Certains plats peuvent contenir des allergènes, Merci de demander l'information à nos serveurs. Nos viandes sont élevées
et abattues en France. "Homemade" dishes are prepared on the premises from raw ingredients. Nets prices in euros (VAT following the law)
Service included. Please ask our waiters for allergenic products. Our meats are raised and slaughtered in France.

LE
GRILL

CARTE DU SOIR - DINNER MENU

PLATS REGIONAUX
LOCAL DISHES

MAC AND CHEESE AU BEAUFORT 16€
Gratin pasta, Beaufort cheese, salad

BOITE CHAUDE DU VAL D'ARLY - *HOT CHEESE BOX FROM VAL D'ARLY* 20€
Pommes de terre, charcuterie, mouillettes
Potatoes, cold cut, soldiers,

PLATS - MAIN COURSES

BURGER 369°, FRITES MAISON - *369° BURGER, HOMEMADE FRIES* 18€
Steak haché de bœuf, cornichon, compotée d'oignons, raclette, tomate
Ground beefsteak, gherkins, onions, raclette cheese, tomatoes,

SUPREME DE POULET FERMIER ROTI, SAUCE CHIMICHURI 24€
FREE RANGE SUPREME CHICKEN, CHIMICHURI SAUCE
1 garniture au choix - *1 side dish of your choice*

RIGATONI PROVENÇALE - *PROVENCAL RIGATONI* 16€
Olives noire, tomates, basilic - *Black olive, tomatoes, basil leaf*

PAVE DE SAUMON « MOWI », CITRON VERT ET CORIANDRE 24€
« MOWI » SALMON FILET, LIME AND CORIANDER
1 garniture au choix - *1 side dish of your choice*

ENTRECÔTE DE BOEUF, SAUCE CHIMICHURI - *RIBEYE STEAK, CHIMICHURI SAUCE* 28€
1 garniture au choix - *1 side dish of your choice*

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur)
Service compris. Certains plats peuvent contenir des allergènes, Merci de demander l'information à nos serveurs. Nos viandes sont élevées
et abattues en France. "Homemade" dishes are prepared on the premises from raw ingredients. Nets prices in euros (VAT following the law)
Service included. Please ask our waiters for allergenic products. Our meats are raised and slaughtered in France.

LE
GRILL

CARTE DU SOIR - DINNER MENU

GARNITURES - SIDES DISH

FRITES MAISON AVEC OU SANS BRISURES DE TRUFFE

HOMEMADE FRIES WITH TRUFFLE CONCASSE OPTION 6€ (+ SUPP BRISURES DE TRUFFE 2€)

PUREE DE POMMES DE TERRE AVEC OU SANS BRISURES DE TRUFFE

MASHED POTATOES WITH TRUFFLE CONCASSE OPTION..... 6€ (+SUPP BRISURES DE TRUFFE 2€)

CŒUR DE LAITUE - HEART OF LETTUCE SALAD 6€

LEGUMES SAUTES - STIR FRIED VEGETABLES 6€

RIZ JASMIN - JASMINE RICE 6€

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT - CHOCOLATE MOUSSE 7€

TARTE AUX MYRTILLES DE SAVOIE - BLUEBERRIES TART 8€

GAUFRE GEANTE A PARTAGER 12€

Sauce caramel beurre sale, glace vanille, chantilly

Giant waffle to share, salted butter caramel sauce, vanilla ice cream, whipped cream

COUPE MONT BLANC..... 10€

Crème de marron, glace double crème, meringue, rhum

Cream of chestnut, ice cream, meringue, rum

GLACES AUX CHOIX (2 BOULES) - ICE CREAM (2 SCOOPS) 8€

Vanille, Chocolat, Citron, Fraise, Cassis, Rhum raisin, Café

Vanilla, Chocolate, Lemon, Strawberry, Cassis, Rum and raisin, Coffee

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur) Service compris. Certains plats peuvent contenir des allergènes, Merci de demander l'information à nos serveurs. Nos viandes sont élevées et abattues en France. "Homemade" dishes are prepared on the premises from raw ingredients. Nets prices in euros (VAT following the law) Service included. Please ask our waiters for allergenic products. Our meats are raised and slaughtered in France.

LE
GRILL