

LE CELLIER

PRODUITS LOCAUX ET DE SAISONS – LOCAL AND SEASONAL PRODUCTS

BAR DE 10h30 À 00h – BAR OPEN FROM 10:30 TO 00:00
CELLIER DE 10h30 À 23h – CELLAR BAR OPEN FROM 10:30 TO 23:00

Soupes & salades - Soups & salads

SOUPE DU JOUR — SOUP OF THE DAY Selon arrivage et produits de saisons. <i>Depending on market arrivals and seasonal vegetables.</i>	18
MÂCHE & BEAUFORT — LAMB'S LETTUCE & BEAUFORT	17
SUPPLÉMENT TRUFFES — WITH TRUFFLES	+11
CAESAR SALADE AIGUILLETTE DE POULET CAESAR SALAD WITH CHICKEN STRIPS	25
CAESAR SALADE GAMBAS — CAESAR SALADE WITH PRAWNS	30

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. Some dishes may contain allergens. Please ask our waiters for more information. Our meats are raised and slaughtered in France.

Les Planches - Platters

CHARCUTERIE — COLD MEATS Planche de saucissons (Poivre / Nature / Cèpes), jambon truffé en individuel, Jambon de montage, Bœuf séché. <i>Sausages platter (Pepper/Plain/Wild mushroom), individual truffle ham, mountain ham, dried beef.</i>	22
BŒUF SÉCHÉ — DRIED BEEF Bœuf des Grisons, Bœuf séché des Alpes, Chorizo de bœuf, Cecina de bœuf. <i>Les Grisons beef, Dried Alpine beef, Beef chorizo, Beef cecina</i>	30
JAMBON TRUFFÉ — TRUFFLE HAM Jambon, Truffe. <i>Ham, Truffle</i>	26
JAMBON DE MONTAGNE - MOUNTAIN HAM Lomo, Chorizo, Jambon de pays de Savoie, Coppa, Saucisson sec. <i>Lomo, Chorizo, Savoie cured, Coppa, Dried sausage.</i>	25
FROMAGES - CHEESES Beaufort, Tomme de Savoie, Reblochon, Bleu de Vache d'Arly, Emmental, Comté. <i>Beaufort, Tomme de Savoie, Reblochon, Bleu de Vache d'Arly, Emmental, Comté.</i>	22
MIXTE - MIXED Comté, Beaufort, Provolone, Cecina, Jambon Iberico Bellota, Lomo. <i>Comté, Beaufort, Provolone, Cecina, Jambon Iberico Bellota, Lomo.</i>	30

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. Some dishes may contain allergens. Please ask our waiters for more information. Our meats are raised and slaughtered in France.

À partager... ou pas - For sharing... or not

FOUGASSE SAVOYARDE — SAVOIE FOUGASSE Pain provençal. <i>Provençal-style bread.</i>	13
CROQ TRUFFE — TRUFFLE TOASTED SANDWICH Provolone, truffe. <i>Provolone, truffle.</i>	25
CLUB SANDWICH : AIGUILLETTE DE POULET — CHICKEN STRIPS	20
CLUB SANDWICH : SAUMON — SALMON	24
CŒUR DE SAUMON EN GRAVLAX – SALMON STEAK GRAVLAX	30
QUESADILLA SAVOYARDE — SAVOIE QUESADILLA Tortillas, mozzarella, reblochon, chorizo de bœuf, beaufort, jambon de Savoie, roquette, jalapeño. <i>Tortillas, mozzarella, reblochon, beef chorizo, beaufort, Savoie ham, rocket, jalapeño.</i>	17
CAVIAR ROUGE DE SAUMON ET BLINIS — RED SALMON CAVIAR AND BLINIS (50g)	42
CAVIAR ROUGE DE SAUMON ET BLINIS — RED SALMON CAVIAR AND BLINIS (100g)	70
CAVIAR NOIR BELUGA ET CONDIMENTS — BELUGA BLACK CAVIAR AND BLINIS (30g)	320
CAVIAR NOIR BELUGA ET CONDIMENTS — BELUGA BLACK CAVIAR AND BLINIS (50g)	490

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. Some dishes may contain allergens. Please ask our waiters for more information. Our meats are raised and slaughtered in France.

Pour les gourmands...
For those with a sweet tooth...

CAFÉ OU THÉ GOURMAND COFFEE OR TEA WITH A SELECTION OF DESSERTS	12
TARTE MYRTILLE — BLUEBERRY TART	10
TARTE FRAMBOISE — RASPBERRY TART	10
CRÈME BRÛLÉE CHÂTAIGNE — CHESTNUT CREME BRULEE	10
GLACE 2 BOULES — 2 SCOOPS OF ICE CREAM Fraise, cacahuète, noisette, ananas. <i>Strawberry, peanut, hazelnut, pineapple.</i>	10

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. Some dishes may contain allergens. Please ask our waiters for more information. Our meats are raised and slaughtered in France.