

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 23h00 - 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.
Depending on market arrivals and seasonal vegetables.

18

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

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

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

FOUGASSE SAVOYARDE - SAVOIE FOGASSE 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
CAVIAR NOIR BELUGA ET CONDIMENTS - BELUGA BLACK CAVIAR AND CONDIMENTS (30g)	320
CAVIAR NOIR BELUGA ET CONDIMENTS - BELUGA BLACK CAVIAR AND CONDIMENTS (50g)	490
CAVIAR ROUGE DE SAUMON ET CONDIMENTS - RED SALMON CAVIAR AND CONDIMENTS (50g)	42
CAVIAR ROUGE DE SAUMON ET CONDIMENTS - RED SALMON CAVIAR AND CONDIMENTS (100g)	70
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

Pour les gourmands...

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.

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.