



TAPAS À PARTAGER

Saucisson sec à partager	9,00
Sliced cured sausage to share	
Rillettes de poisson	11,00
Faites maison et gourmandes, servies avec leur pain toasté Homemade indulgent fish rillettes, served with toasted bread	
Trio de tartinables	12,00
Houmous, guacamole et tapenade à partager au soleil Hummus, guacamole and tapenade to share in the sunshine	
Planche de charcuteries	16,50
Sélection de charcuteries fines : jambon cru, jambon blanc, rosette, bresaola, spianata / Selection of cured meats: dry-cured ham, cooked ham, rosette, bresaola, spianata	
Planche mixte	19,50
Charcuteries & fromages de Savoie : tomme, beaufort, reblochon Selection of cured meats & Savoy cheeses: tomme, Beaufort, Reblochon	

ENTRÉES

Labneh	10,00
Fromage frais traditionnel aux épices zaatar, condiments de légumes verts et pain pita maison Traditional strained yoghurt with zaatar spices, green vegetable condiments and homemade pitta bread	
Gaspacho stracciatella	11,00
Tomates de saison, concombre, poivron, ail, huile d'olive, basilic et stracciatella di bufala / Seasonal tomatoes, pepper, cucumber, garlic, olive oil, basil and stracciatella di bufala	
Truite des Alpes façon ceviche	12,00
Truite marinée aux agrumes, brunoise de mangue et concombre, cébette, oignons rouges, coriandre fraîche et émulsion légère coco-citron vert / Alpine trout marinated in citrus, mango and cucumber brunoise, spring onion, red onions, fresh coriander and a light coconut-lime emulsion	

Salade Bella Italia	Petite Small 12,00 Grande Large 18,00
Salade romaine, mozzarella di bufala, basilic frais, tomates cerises, focaccia toastée et huile d'olive Romaine lettuce, buffalo mozzarella, fresh basil, cherry tomatoes, toasted focaccia and olive oil	
Salade César	Petite Small 12,00 Grande Large 18,00
Salade romaine, poulet croustillant, parmesan, croûtons, oignons rouges, tomates cerises, sauce César Romaine lettuce, crispy chicken, parmesan, croutons, red onions, cherry tomatoes and Caesar dressing	

PLATS

Tian de légumes du soleil	20,00
Tomates concassées, courgettes, aubergines, herbes de provence et huile d'olive / Crushed tomatoes, courgettes, aubergines, Provençal herbs and olive oil	
Tagliata de pluma de porc	22,00
Pluma de porc cuite à basse température, copeaux de parmesan, roquette, balsamique réduit, pommes grenailles au romarin et tomates confites / Slow-cooked pork pluma, rocket, parmesan shavings, reduced balsamic, rosemary baby potatoes and slow-roasted tomatoes	
Bavette Simmental, sélection bouchère	24,00
Beurre maître d'hôtel, servie salade et frites maison Maître d'hôtel butter, served with salad and homemade chips	
Bao Burger	23,00
Option végétarienne disponible Pain bao, tenders de poulet croustillants, mayonnaise soja et sweet chili, carottes, concombre, chou croquant, servi avec salade et frites de patates douces Bao bun, crispy chicken tenders, soy mayonnaise and sweet chilli, carrots, cucumber, crunchy cabbage, served with salad and sweet potato chips Vegetarian option available	
Le Burger BCL	24,00
Option végétarienne disponible Bun du boulanger, steak haché, lard, fromage à raclette, oignons confits, sauce moutarde à l'ancienne, rösti et frites maison Baker's bun, beef patty, bacon, raclette cheese, caramelised onions, wholegrain mustard sauce, rösti and homemade chips - Vegetarian option available	
Tartare de bœuf italien	24,00
Pesto de tomates confites au basilic frais, oignons rouges, parmesan, crème de balsamique, servi avec roquette et frites maison Sun-dried tomato and fresh basil pesto, red onions, parmesan, balsamic glaze, served with arugula and homemade chips	
Filet de daurade grillée	26,00
Servi avec tian de légumes, palet de polenta et crémeux de piquillos au Martini blanc / Served with vegetable tian, polenta cake and a piquillo pepper cream with white Martini	
Boîte chaude	27,00
Fromage fondant accompagné de son assortiment de charcuterie et pommes de terre grenailles / Melted alpine cheese served with an assortment of charcuterie and baby potatoes	

PÂTES FRAÎCHES

All'Arrabbiata	19,00
Pâtes fraîches maison, sauce tomate San Marzano, ail, peperoncino, pecorino romano / Homemade fresh pasta, San Marzano tomato sauce, garlic, peperoncino, and pecorino romano	
Saccottino al Prosciutto Crudo	21,00
Pâtes farcies au jambon cru, crème au pesto, burrata crémeuse et jambon cru / Pasta parcels filled with cured ham, pesto cream, creamy burrata and cured ham	

PIZZAS

Margherita	13,00
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive / San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, fresh basil, olive oil	
Prosciutto e Funghi	16,00
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, champignons, jambon blanc, parmesan, huile d'olive / San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, mushrooms, cooked ham, parmesan, olive oil	
Vegetariana	16,00
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, courgettes, poivrons grillés, aubergines, tomates cerises, Parmigiano Reggiano, olives, basilic frais et huile d'olive / San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, courgettes, grilled peppers, aubergines, cherry tomatoes, olives, Parmigiano Reggiano, fresh basil and olive oil	
Calzone	17,00
En chausson / cooked in a half-moon shape Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jaune d'œuf, ricotta, champignons, jambon blanc / San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, ricotta, egg yolk, mushrooms, ham, olive oil	
Scamorza e Speck	17,00
Mozzarella fior di latte, scamorza fumée, speck, roquette, copeaux de parmesan et huile d'olive / Fior di latte mozzarella, smoked scamorza, speck, arugula, parmesan shavings and olive oil	
Diavola Calabrese	17,00
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, 'nduja calabraise, spianata piquante, oignons rouges pickles et basilic / San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, Calabrian 'nduja, spicy spianata, pickled red onions and basil	
Savoyarde	17,00
Mozzarella fior di latte, diot fumé, oignons confits et reblochon Fior di latte mozzarella, smoked diot sausage, caramelised onions and reblochon	
Tartufata	23,00
Mozzarella fior di latte, crème tartufata, roquette, carpaccio de truffes d'été, Parmigiano Reggiano, burrata crémeuse et huile d'olive Fior di latte mozzarella, truffle cream, rocket, summer truffle carpaccio, Parmigiano Reggiano, creamy burrata and olive oil	

Extra +3€
Oeuf, fromage,...
Egg, cheese,...

GLACES

Coupe Dame Blanche	10,00
Glace vanille, crème en neige, chocolat chaud Vanilla ice cream, whipped cream, hot chocolate	
Coupe estivale	10,00
Sorbet abricot, pêche de vigne, mirabelle et crème en neige / Apricot sorbet, vineyard peach, mirabelle plum and whipped cream	
Coupe Bounty	10,00
Sorbet bounty, sorbet chocolat, sorbet coco, éclats de Bounty et crème en neige / Bounty sorbet, chocolate sorbet, coconut sorbet, Bounty pieces and whipped cream	
Coupe Génépi	10,00
Deux boules de sorbet génépi et 2 cl de génépi Two scoops of génépi sorbet and 2 cl of génépi	

MENU DU MARCHÉ*

SELON L'INSPIRATION DU CHEF
Du Lundi au Vendredi, uniquement le midi
Monday to Friday, only for lunchtime

19⁹⁰

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT
CAFÉ OFFERT

Starter + Main dish or Main dish + Dessert + Free coffee

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
CAFÉ OFFERT

Starter + Main dish + Dessert + Free coffee

26⁹⁰

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX : Salade César ou Plat du jour
MAIN COURSE OPTION : Caesar salad or Main dish

*Concerne uniquement les entrées, plats & desserts du jour
*Only for starters, main courses and desserts of the day

DESSERTS

Cookie à Partager	(2-3 pers), servi chaud, glace vanille Warm cookie to share (2-3 people), vanilla ice cream	18,00
Mousse au chocolat Valrhona 62 %	Chocolat intense et léger Intense yet light Valrhona chocolate mousse	9,00
Ananas Colada	Brunoise d'ananas frais, citron vert, mousse légère au lait de coco, jus d'ananas réduit et menthe fraîche / Fresh pineapple brunoise, lime, light coconut milk mousse, reduced pineapple juice and fresh mint	10,00
Pavlova pêche verveine	Meringue croustillante, pêches rôties, crème légère infusée à la verveine et sorbet pêche / Crisp meringue, roasted peaches, light verbena-infused cream and peach sorbet	10,00
Abricot façon Tatin	Sablé breton, abricots rôtis à la cassonade, servis avec son sorbet abricot-romarin / Breton shortbread, brown-sugar roasted apricots, served with apricot and rosemary sorbet	10,00
Soupe de fraises, brioche toastée	Soupe de fraises parfumée à la menthe, pointe de balsamique et toast de brioche au beurre demi-sel / Mint-infused strawberry soup, a touch of balsamic and toasted brioche with lightly salted butter	10,00