

À PARTAGER *To Share*

Focaccia Maison façon Garlic Bread 9,00
Focaccia maison, beurre à l'ail, persil et Parmigiano Reggiano
Home-made focaccia, garlic butter, parsley and Parmigiano Reggiano

Croq' Gourmand au Jambon Cru de Savoie 10,00
Pain de campagne toasté, jambon cru de Savoie, fromage à fondue et béchamel. *Toasted country bread, Savoie cured ham, fondue cheese and béchamel sauce*

Samossas de bœuf confit à la Mondeuse 12,00
Joue de bœuf confite et mayonnaise violette à la Mondeuse
Beef cheek confit samosas and purple Mondeuse-wine mayonnaise

Planche des Alpes 19,50
Sélection de charcuteries et fromages de Savoie, condiments et pain de campagne / *Selection of Savoie cured meats and cheeses, condiments and country bread*

POUR COMMENCER *Starters*

  **Œuf Parfait, Champignons, Enoki & Sarrasin grillé** 12,00
Œuf parfait, crémeux de champignons, champignons poêlés, enoki, sarrasin torréfié et jus de champignons corsé
Slow-cooked egg, creamy mushroom purée, pan-fried mushrooms, enoki, toasted buckwheat and rich mushroom jus

 **Salade des Alpes**

Petite 12,00 Grande 18,00
Small Large

Salade verte, myrtilles, pommes, noix, croustillants de reblochon chaud / *Green salad, blueberries, apples, walnuts and warm crispy reblochon*

Salade César BCL

Petite 12,00 Grande 18,00
Small Large

Salade romaine, poulet fondant cuit basse température, tomates confites, parmesan, croûtons, oignons rouges, œuf dur, sauce César / *Romaine lettuce, hard-boiled egg, tender low-temperature chicken, Parmesan, croutons, red onions, slow-roasted tomatoes, Caesar dressing*

 **Potage Parmentier** 10,00
Poireaux, pommes de terre, crème, huile verte de poireau et poireau croustillant / *Parmentier Soup: leeks, potatoes, cream, leek oil and crispy leek*

Dartois Savoyard 12,00
Feuilleté de pommes de terre, reblochon, oignons confits, crème, lard fumé, servi avec salade verte / *Potato puff pastry, reblochon, caramelised onions, smoked bacon, cream, served with green salad*

CÔTÉ MONTAGNE *Mountain specialties*

Boîte chaude 27,00
Fromage fondant accompagné de son assortiment de charcuteries et pommes de terre grenailles / *Melted alpine cheese served with an assortment of cured meats and baby potatoes*

 **Fondue Savoyarde** Minimum 2 pers. Prix par personne 28,00
Sélection de fromages (Margériaz des Bauges, Beaufort & Abondance) et salade verte / *Selection of cheeses (Margériaz des Bauges, Beaufort & Abondance) served with green salad. Minimum 2 person. Price per person.*

 **Supplément truffes d'été +5€** 
Summer truffle



LES PASTAS *Pasta*

 **Gnocchi d'Automne, Potiron & Gorgonzola** 20,00
Gnocchi sans gluten, crémeux de potiron, gorgonzola et éclats de noix torréfiées / *Gluten-free gnocchi, creamy pumpkin, gorgonzola and toasted walnut*

 **Risotto d'Orzo aux Champignons** 20,00
Orzo façon risotto, Parmigiano Reggiano, champignons poêlés, crémeux de champignons et jus de champignons corsé
Risotto style Orzo, Parmigiano Reggiano, pan-fried mushrooms, creamy mushroom purée and rich mushroom jus.

Saccottino al Prosciutto Crudo 22,00
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*

LES PLATS *Main courses*

 **Jardin d'Automne végétal** 18,00
Carottes en textures, crémeux de carotte fumée, champignons des bois, pickles, terre de noisette et jus végétal corsé
Carrots in textures, smoked carrot purée, pickles, wild mushrooms, hazelnut crumble and rich vegetable jus

Burger Savoyard au Poulet Croustillant 24,00
Bun, poulet croustillant, fromage à raclette, oignons confits, rösti de pommes de terre, sauce moutarde à l'ancienne, frites maison
Bun, crispy chicken, raclette cheese, caramelised onions, potato rösti, wholegrain mustard sauce and home-made chips

French Burger 24,00
Bun, steak haché, Comté, oignons confits, pickles, salade iceberg, sauce béarnaise, salade et frites maison / *Bun, beef patty, Comté, caramelised onions, pickles, iceberg lettuce, béarnaise sauce, salad and home-made chips*

Bar Rôti, Poireau et Parmentier 26,00
Bar rôti, poireau en trois textures, pommes de terre fondantes et sauce façon Parmentier / *Roasted sea bass, leek in three textures, fondant potatoes and Parmentier-style sauce*

 **Joue de Bœuf Confitée à la Mondeuse** 24,00
Joue de bœuf confite longuement à la Mondeuse, jus de cuisson réduit, pommes de terre grenailles et légumes glacés
Confit beef cheek in Mondeuse wine, reduced cooking jus, baby potatoes and glazed vegetables

Faux-Filet Charolais 28,00
Faux-filet de bœuf grillé, sauce au poivre, salade et frites maison
Grilled Charolais beef sirloin, pepper sauce, home-made chips & salad

Pièce du Boucher grillée 23,00
Sélection de pièce de bœuf, sauce au poivre, salade et frites maison
Selection of grilled beef cuts, pepper sauce, home-made chips & salad



PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

LES PIZZAS

Nos empâtements sont réalisés à partir de farines BIO soigneusement choisies selon l'éthique et la tradition italienne.
Our dough is made from carefully selected organic flours according to Italian ethics and tradition.

 **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*

 **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*

 **Quattro Formaggi** 17,00
Mozzarella fior di latte, Tomme de savoie, Beaufort et Reblochon
Mozzarella fior di latte, Tomme de Savoie, Beaufort and Reblochon

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

 **Vegetariana Verde** 17,00
Crémeux d'épinards, mozzarella fior di latte, brocoli, épinards frais après cuisson, Parmigiano Reggiano et huile de basilic.
Creamy spinach, mozzarella fior di latte, broccoli, fresh spinach added after cooking, Parmigiano Reggiano and basil oil

 **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, tartufata cream, arugula, summer truffle carpaccio, Parmigiano Reggiano, creamy burrata and olive oil

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

LES GLACES *Ice creams*

Coupe Dame Blanche 10,00
Glace vanille, crème en neige, chocolat chaud
Vanilla ice cream, whipped cream, hot chocolate

Coupe Demoiselle 10,00
Glace tarte tatin, glace caramel au beurre salé, sorbet poire, crème en neige, et caramel
Tarte Tatin, salted butter caramel ice creams, pear sorbet, whipped cream & caramel sauce

Coupe American Dream 10,00
Glaces brownie, American Biscuit & Cookies Nut's, crème en neige et brisures de Granola
Brownie, American Biscuit & Cookies Nut's ice creams, whipped cream, granola crumble.

Coupe Génépi 10,00
2 boules de sorbet génépi et 2 cl de génépi
2 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, lunchtime only

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
CHOICE OF MAIN COURSE: Caesar salad or Dish of the day

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

LES DESSERTS *Desserts*

Baba Reine-des-Prés, Vanille & Timut 10,00
Baba imbibé de liqueur de reine-des-prés (l'Alchimiste des Cimes), vanille et poivre Timut, crème montée vanille-Timut
Baba soaked in meadowsweet liqueur (Liqueur de l'Alchimiste des Cimes), vanilla and Timut pepper, whipped vanilla-Timut cream

Churros Maison, Chocolat & Noisette 9,00
Churros maison, sucre et sauce chocolat-noisette
Home-made churros, sugar and chocolate-hazelnut sauce

Crème Brûlée Toblerone 9,00
Crème brûlée Toblerone et cassonade caramélisée.
Toblerone crème brûlée with caramelised brown sugar

Île Flottante Praline Rose 9,00
Blanc en neige, crème anglaise praline rose et pralines roses concassées / *Whipped egg whites, pink-praline custard and crushed pink pralines*

Finger Royal Chocolat 10,00
Biscuit Joconde, croustillant praliné, mousse chocolat noir et glaçage chocolat / *Joconde sponge, praline crunch, dark chocolate mousse and chocolate glaze*



LES GLACES ARTISANALES DES ALPES

Coupe 2 boules 6,00
Coupe 3 boules 8,00

2 or 3 scoops: flavours of your choice

Parfums : demandez à notre équipe
Flavours : please ask our team

