

Les Viandes

Carpaccio de Bœuf au basilic et parmesan, garni de toasts et frites	18,50 €
Tartare de Bœuf Simmental, garni de toasts et frites	21,00 €
Escalope de Dinde croustillante sauce pepperoni, fettucine	21,00 €
Escalope de Dinde gratinée au reblochon, riz	23,00 €
Rostbif froid sauce tartare, frites	23,00 €
Vitello Tonnato , salade verte et frites	25,00 €
Pavé de Rumsteak au roquefort, légumes et frites	25,00 €
Tataki de Bœuf aux harachides et graines de sésame servis avec coleslaw rouge	25,00 €
Magret de Canard au vinaigre de framboise, gratin dauphinois	30,00 €
Entrecôte Simmental (250/300gr), sauce au choix , légumes et frites	34,00 €

Sauce au choix : béarnaise, beurre maître d'hôtel, roquefort, poivre vert

Nos viandes sont d'origine de l'Union Européenne

Tous nos plats sont accompagnés de légumes du jour et de garniture au choix: riz, frites ou gratin de pommes de terre

Les Petites Faims

Omelette (3 œufs) Jambon Fromage, salade Verte	15,00 €
Risotto aux Champignons	22,00 €
Risotto aux Gambas	26,00 €

Les Spécialités (min 2 pers.)

	prix/ pers
Charbonnade ou Pierrade de Bœuf (bœuf 300gr/pers)	30,00 €
Charbonnade ou Pierrade Royale (bœuf, dinde, canard 300gr/pers)	32,00 €
Fondue Chinoise	30,00 €
Lamelles de viande de bœuf, cuites dans un bouillon de poulet avec des champignons noirs, julienne de légumes et vermicelles de riz	
Fondue Bourguignonne	32,00 €
Fondue Bressane	32,00 €

Morceaux de blanc de dinde trempés dans du jaune d'œuf, de la chapelure, et cuits dans l'huile

Le supplément de viande 6€ les 150gr.

Toutes les spécialités sont servies avec une salade et une garniture au choix: frites, gratin dauphinois, ou riz

Les Plats au Fromage

Tartiflette , salade verte	18,90 €
Fondue Savoyarde , salade verte (min 2 pers)	21,00 €
Fondue Savoyarde aux trompettes de la mort, salade verte (min 2pers)	24,00 €

Menu enfant (-10ans)

Sirop, steak haché ou nuggets frites, boule de glace	10,50 €
---	---------