

Pour vos enfants de moins de 12 ans nous vous proposons
à la carte, un plat de leur choix en ½ portion et un dessert
11.00€



Les Entrées

Mélange de salade 8.50€

Different kinds of green salad

L'assiette de jambon cru de Savoie 13.00€

Local smoked ham

Variation de couleurs autour de la tomate et de la mozzarella 14.00

Different kinds of tomatoes with mozzarella

Soupe de melon, jambon cru de Savoie et son shot de Rasteau doux 14.00€

Melon soup, local smoked ham and a shot of Rasteau wine (natural sweet wine)

Quinoa 3 couleurs en taboulé et caviar d'aubergine, 14.50€

Three kinds of quinoa and eggplant puree

**Poivrons piquillos farcis avec une rilette océane, petit pot de fromage frais aux
herbes et échalottes 15.00**

Piquillos pepper with seafish" rilette", fresh cheese with herbs and shallots

Salade d'été (légumes cru, thon, olives, anchois) 15.50

Salad of summer (raw vegetables , tuna and anchovies)

Rouelle de brochet et saumon coulis de concombre à l'estragon 14.80€

Pike and salmon pate, cucumber sauce with tarragon

Foie gras frais à la petite Arvine de Mr Frederic Zufferey 20.80€

« Foie gras » cooked in swiss white wine

T.V.A. & service compris



Les poissons d'eau douce et de mer

Filets de perches au beurre frais citronné, pommes frites et salade verte 26.50€

Perch fillets with butter and lemon sauce, french fries and green salad

Filet de carrelet sauce basilic 26.80

Plaice (sea fish) and basil sauce

Poisson de la pêche durable (issue de liste Mr Goodfish) selon arrivage

prix : consulter le service

Fish from sustainable fishery for the price : see the waitress

Les poissons du lac Léman selon arrivage

(Truite, boya, omble chevalier ...)

Filets de perches façon meunière, légumes, salade verte et frites 29.80€

Fresh perch fillets from Lemane lake cooked in butter with vegetable and french fries

Filet de féra, jus aux olives 24.00€

« Fera » fillet, olive oil and olives

Assiette Végétarienne

Fettucine aux légumes 21.00 €

Pasta with vegetables

Les Viandes

(Origine France et UE)

Entrecôte beurre maitre d'hôtel 26.80€

Roasted entrecôte steak

Agneau en croûte de romarin 26.80 €

Roasted piece of lamb cooked with rosemary herb

Mignon de veau au Porto et chanterelles 27.00€

Piece of veal, porto wine gravy and mushrooms

Côte de bœuf marinée aux épices douces (1kg pour 2 pers) 37€/pers

Roasted piece of beef (rib) cooked with soft spices

Nos plats sont accompagnés de légumes de saison et d'un féculent

All our main courses are served with two kinds of vegetables

T.V.A. & service compris

Menu Dégustation

Menu en 3 services avec amuse-bouche, assiette de fromages
et dessert au choix
Starter, fish, a little something, main course, cheese, choice of dessert
55.30 €

Menu sur le pouce

(Ce menu n'est pas servi le samedi soir, dimanche et jours fériés)

(This menu is not served on Saturday evening, Sunday and free days)

Filets de perches au beurre frais citronné

Perch fillets with butter and lemon sauce



Cuisse de poulet à l'estragon

Chicken leg with tarragon sauce



Vacherin glacé coulis de fruits rouge

Ice cream

23.00 €

Menu été

Amuse-bouche

Quinoa 3 couleurs en taboulé et caviar d'aubergine

Three kinds of quinoa and eggplant puree



Filet de carrelet sauce basilic

« Plaise » filet with basilic sauce



Tiramisu

29.80 €

(suppl 3.50€ pour le fromage)

Cheese + 3.50€

T.V.A. & service compris

Menu Tradition

Amuse-bouche

L'assiette de jambon cru de Savoie accompagné d'une salade verte

Raw and smoked ham with green salad

Ou

Rouelle de brochet et saumon coulis de concombre à l'estragon

Pike and salmon pate, cucumber and tarragon sauce

ou

Filets de perches au beurre frais citronné pommes frites

Perch fillets with butter and lemon sauce, french fries

ou

Assiette de fromages

Cheese

Ou

Dessert du jour

Dessert

35.80 €

Menu Gourmet

Amuse-bouche

Poivrons piquillos farcis avec une rilette océane, petit pot de fromage frais aux herbes et échalotes

Piquillos pepper and seafish rilette, fresh cheese with herbs and shallots

Ou

Foie gras frais à la petite Arvine de Mr Frederic Zuffrey

Foie gras cooked in swiss white wine

ou

Filet de carrelet

Plaice (sea fish)

Ou

Agneau en croûte de romarin

Roasted piece of lamb cooked with rosemary herb

ou

Assiette de fromages

Cheese

ou

Dessert au choix

Dessert

45.50€

T.V.A. & service compris