

Pour les allergies et intolérances pensez à nous prévenir en début de repas

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 13.00 €

For your children under 12 you can choose a course of the menu in ½ portion and a dessert

## Les entrées

Velouté de panais, dés de foie gras frais à la petite Arvine 14.00 €  
Parsnip cream soup and fresh homemade "foie gras"

L'assiette de jambon cru de Savoie et salade verte 15.80€  
Savoie smoked ham and green salad

Terrine Campagnarde confit d'oignon 16.50€  
Homemade rustic "paté" with onion jam

Déclinaison de poissons, en tartare et fumé par nos soins 18.00€  
Two kinds of fishes, raw and smoked at home

Tarte sablée d'Abondance, crevettes et légumes de saison 17.50€  
Shortbread tart of "Abondance" cheese and vegetables

Foie gras frais maison à la petite Arvine de Mr Frederic Zufferey 21.00 €  
Fresh « foie gras » cooked in a swiss white wine

**Vin au verre nous demander**

## Les poissons d'eau douce et de mer

Filets de perches au beurre frais citronné, pommes frites et salade verte 29.80 €  
Perch fillets with butter and lemon sauce, french fries and green salad

Filet de Cabillaud Skrei, coulis de lentilles corail au gingembre 28.00 €  
Cod fillet Skrei, lentils and ginger sauce

Filet d'Omble Chevalier façon Meunière 30.00€

## Les poissons du lac Léman selon arrivage

(Truite, boya, omble chevalier ...)

Fresh fishes from Lemane lake (according to the fishing)

Filets de perches façon meunière, légumes, salade verte et frites 33.00 €  
Fresh perch fillet from leman lake cooked in butter with vegetable and french fries

## Végétarien

Risotto safrané, crevettes et légumes de saison 24.00 €  
Saffron risotto with shrimps and vegetable

## Les viandes

(Origine France et UE)

Suprême de Pintade en ballotine, sauce crème morille et vin jaune 28.50 €  
Guinea fowl breast in a ballotinel, Jura wine sauce and morels

Burger maison 20.00 €

(steak charolais, raclette, confit d'oignons, lard paysan et moutarde à l'ancienne)  
(french beef, raclette cheese, onions, bacon and mustard)

Entrecôte Charollaise beurre maitre d'hôtel 28.50 €  
sauce morilles 32.00 €

Roasted french entrecôte steak  
With morels sauce

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

T.V.A. & service compris

## 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)

Velouté de panais ou/ Filets de perches au beurre frais citronné  
Parsnip cream soup or/ perch fillets with butter and lemon sauce



Blanquette de veau, et son accompagnement  
Veal in a white sauce and rice



Tiramisu

26.00 €

## Végétarien

Risotto safrané, crevettes et légumes de saison 24.00 €  
Saffron risotto with shrimps and vegetable

## Menu tradition

Amuse-bouche

A little something to start

L'assiette de jambon cru de Savoie accompagné d'une salade verte  
Raw and smoked ham with green salad

Ou

Terrine Campagnarde confit d'oignon  
Homemade rustic paté" with onion jam



Filets de perches au beurre frais citronné pommes frites  
Perch fillets with butter and lemon sauce, french fries

Ou

Suprême de Pintade en ballotine, sauce crémée au savagnin  
Guinea fowl breast in a ballotine, Jura wine creamy sauce



Assiette de fromage

Cheese

Ou

Dessert au choix  
Choice of Dessert

39.80 €

T.V.A. & service compris

## Menu Gourmet

Amuse-bouche

Foie gras frais maison à la petite Arvine de Mr Frederic Zufferey

Fresh « foie gras » cooked in a swiss white wine

Ou

Tarte sablé d'Abondance, homard et légumes de saison

Shortbreas tart of « Abondance » cheese and vegetables



Filet de Cabillaud Skei, coulis de lentilles corail au gingembre

Cod fillet « Skrei », lentils and ginger sauce

Ou

Entrecôte Charollaise beurre maitre d'hôtel ou sauce morilles

French entrecôte steak, with butter or morels sauce



Assiette de fromages

Cheese



Dessert au choix

Choice of desserts



48.00 €

## Menu Dégustation

A votre guise : Amuse-bouche, entrée, poisson, viande, fromage, et dessert

Composez votre menu selon votre envie 59.00 €

As you like, compose your menu, amuse bouche, starter, fish, meat, cheese and  
dessert

## Les desserts maison

Crème brûlée comme une Canchanchara (rhum, miel, citron)

Moelleux au chocolat, glace vanille

Tiramisu traditionnel

Dôme citron, sorbet citron

Tarte au poire Bourdaloue

11.00€

Cerise au Kirsch 8.50€

## Les desserts glacés

### Crèmes glacées

Vanille ; Café ; Chocolat ; Créole ; Amarena ;

Caramel

### Sorbet

Citron ; Fraise ; Abricot ; Poire ; Mirabelle ; Framboise ;

Genépi

La Coupe deux parfums 7.50€

## Les coupes glacées

Le chocolat ou café liégeois 9.00€

Les glaces arrosées avec les alcools

Le colonel 10.00€

Le général 10.00€

Le genépi 10.00€

## Boissons chaudes

Café expresso 2.70€

Grand café 3.50€

Thé, chocolat chaud 3.50€

**Vin au verre nous demander**