





## POUR COMMENCER...

<b>La planche de charcuterie de Montagne</b> 	18€
Assortiments de produits régionaux <i>Epicerie cured meat platter</i>	
<b>Notre sélection de fromages</b> 	18€
Emmental, Comté, Beaufort <i>Local cheese platter</i>	
<b>La planche Mixte de l'Épicerie</b>	19€
Assortiment de charcuterie et de fromages régionaux <i>Local cheese &amp; cured meat platter</i>	
<b>Notre planche asiatique : Nems poulet / samossa aux légumes</b>	21€
<i>Our Asian platter : Chicken nems / vegetable samossa</i>	
<b>Houmous maison, légumes croquants, pickles de légumes</b>	16€
<i>Homemade hummus, crunchy vegetables and vegetable pickles</i>	
<b>Velouté de butternut et panais, crème acidulée</b>	17€
<i>Butternut and parsnip soup with lemon cream</i>	

## NOS SALADES

<b>Salade de chèvre chaud, compotée de pommes et oignons caramélisés, Noix torréfiées et crudités</b>	19€
<i>Warm goat's cheese salad, caramelized apple and onion compote, roasted walnuts and crudités</i>	
<b>Salade Romaine aux lardons, œuf poché et Beaufort</b>	21€
<i>Romaine lettuce with lardons, poched egg and Beaufort cheese</i>	

## NOS PLATS

<b>« Mont d'or » rôti, pommes de terre, charcuterie locale</b>		34€
<i>Mont d'or, baked potatoes, local charcuterie</i>		
<b>Poulet crousti-fondant aux cacahuètes, frites, sauce BBQ</b>		25€
<i>Peanut crispy chicken tenders, French fries and BBQ sauce</i>		
<b>Le Burger de l'Épicerie  frites &amp; salade</b>		26€
<i>Pains aux céréales, steak, œuf, lard, fromage</i>		
<i>Épicerie's Burger : beef, cheese, bacon &amp; egg</i>		
<b>« Le Tigre qui pleure »</b>		28€
<i>Bœuf simmental façon Tataki, sauce tigre maison, nouilles chinoises et légumes sautés</i>		
<i>Tataki-style simmental beef, homemade tiger sauce, Chinese noodles and stir-fried vegetables</i>		
<b>Ribs de Porc XXL, frites, sauce BBQ</b>		28€
<i>Travers de porc marinés à l'asiatique, cuits à basse température et caramélisés au BBQ, jus réduit, frites</i>		
<i>XXL Pork Ribs Asian-style, French fries, BBQ sauce</i>		
<b>Entrecôte Black Angus, sauce chimichurri, pommes de terre grenailles et légumes grillés</b>		42€
<i>Black Angus rib steak, chimichurri sauce, potatoes and vegetables</i>		
<b>Tartare de bœuf à l'asiatique</b>		26€
<i>Tartare de bœuf coupé au couteau, sauce soja et champignons avec frites, salade</i>		
<i>Asian-style beef tartar with French fries and salad</i>		
<b>Quinoa aux courgettes et son curry vert de pois chiches, tofu grillé à la plancha</b>		25€
<i>Quinoa with zucchinis and green chickpea curry, grilled tofu "à la plancha"</i>		
<b>Gambas façon Tom Yam, riz au sésame et poivrons confits</b>		25€
<i>Tom Yam prawns, sesame rice and confit peppers</i>		
<b>Pavé de Thon, sauce orange et gingembre</b>		28€
<i>Tuna steak with orange and ginger sauce</i>		

## SUGGESTIONS BBQ

*À l'ardoise*

## MENU KIDS 16€

(Moins de 12 ans – *under 12 years old*)

*Plat au choix & 2 boules de glace*

### Filets de poulet panés aux corn-flakes, frites

Fried chicken (corn-flakes), french fries

OU/OR

### Cabillaud pané, frites

Fish and chips, french fries

OU/OR

### Pâtes à la tomate /nature

Pasta tomatoe sauce /nature

## NOS DESSERTS

Tiramisu aux spéculoos	10€
<i>Speculoos tiramisu</i>	
Mousse au chocolat noir, éclats de noisettes	9€
<i>Dark chocolate mousse with hazelnut chips</i>	
Tarte myrtille, coulis de fruits rouges	10€
<i>Blueberry tart with red fruit coulis</i>	
Poire pochée au vin chaud, caramel beurre salé et chantilly	10€
<i>Pear poached in "vin chaud", salted butter caramel and whipped cream</i>	
Café gourmand	12€
<i>Gourmet coffee</i>	

En cas d'allergie, merci de bien vouloir vous adresser à notre maître d'hôtel • In case of allergy please ask a manager

Prix nets TTC en Euros, service inclus • Net prices in Euro, VAT and service included