



POUR COMMENCER...

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

NOS SALADES

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

NOS PLATS

« Mont d'or » rôti, pommes de terre, charcuterie locale		34€
<i>Mont d'or, baked potatoes, local charcuterie</i>		
Poulet crousti-fondant aux cacahuètes, frites, sauce BBQ		25€
<i>Peanut crispy chicken tenders, French fries and BBQ sauce</i>		
Le Burger de l'Épicerie  frites & salade		26€
<i>Pains aux céréales, steak, œuf, lard, fromage</i>		
<i>Épicerie's Burger : beef, cheese, bacon & egg</i>		
« Le Tigre qui pleure »		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>		
Ribs de Porc XXL, frites, sauce BBQ		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>		
Entrecôte Black Angus, sauce chimichurri, pommes de terre grenailles et légumes grillés		42€
<i>Black Angus rib steak, chimichurri sauce, potatoes and vegetables</i>		
Tartare de bœuf à l'asiatique		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>		
Quinoa aux courgettes et son curry vert de pois chiches, tofu grillé à la plancha		25€
<i>Quinoa with zucchinis and green chickpea curry, grilled tofu "à la plancha"</i>		
Gambas façon Tom Yam, riz au sésame et poivrons confits		25€
<i>Tom Yam prawns, sesame rice and confit peppers</i>		
Pavé de Thon, sauce orange et gingembre		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