



ENTRÉES / starters

Planche de charcuterie : coppa, saucisson fumé, viande séchée des Alpes, jambon blanc, jambon cru 12 mois <i>Charcuterie platter: coppa, smoked sausage, dried meat from the Alps, cooked ham, aged dry ham</i>	16
Planche mixte : fromages et charcuteries <i>Mixed platter: cheese and charcuterie</i>	17
Soupe à l'oignon gratinée , toast grillé <i>Onion soup gratin, grilled toast</i>	18
Œufs meurettes , lard fumé, croutons <i>Œufs meurettes, smoked bacon, croutons</i>	15
Poireaux vinaigrette au miso <i>Leeks with miso vinaigrette</i>	15
Ceviche de saumon <i>Salmon ceviche</i>	19
Nems au poulet , menthe fraîche, salade, sauce nems (5 pièces) <i>Chicken spring rolls nems, fresh mint, salad, nems sauce (5 pieces)</i>	18

PLATS / Main courses

Burger : steak 180gr, oignons confits, fromage à raclette, sauces, frites et salade <i>Burger steak 180gr, candied onions, raclette cheese, sauces, French fries and salad</i>	26
Tartare de bœuf 180gr, frites et salade <i>Beef tartar 180g, French fries and salad</i>	24
Tigre qui pleure, bavette, nouilles de blé, légumes sautés, marinade et sauce teriyaki <i>Crying Tiger: flank steak with wheat noodles, sauteed vegetables, marinated and teriyaki sauce</i>	32
Poulet crispy fondant pané aux corn flakes et cacahuètes, frites, salade, mayonnaise coréenne maison <i>Crispy tender chicken coated in cornflakes and peanuts, served with fries, salad and homemade Korean mayonnaise</i>	24
Nouilles sautées aux gambas « Black Tiger », sauce pimentée <i>Fried noodles with « Black Tiger » prawns in a spicy sauce</i>	28
Chirashi de saumon, riz vinaigré, perles de citron <i>Salmon Chirashi, vinegared rice, lemon pearls</i>	32
Bibimbap, tofu mariné, riz, légumes croquants <i>Marinated tofu, rice, crunchy vegetables</i>	26

Spécialités

Mont d'Or 380gr, jambon de Savoie, pommes de terre, salade 32
Mont d'Or cheese 380gr, cold cuts, potatoes, salad

Tartiflette traditionnelle, pommes de terre, oignons, lardons, crème, vin blanc, Reblochon, salade 24
Traditional tartiflette, potatoes, onions, bacon, cream, white wine, Reblochon, salad

Au Grill

Ribs XXL : Travers de porc caramélisés à la sauce barbecue maison 28
XXL Ribs : Pork ribs caramelized with homemade barbecue sauce

Bavette Angus Aberdeen, sauce chimichurri 27
Bavette Aberdeen Angus, chimichurri sauce

Pluma de cochon, sauce chorizo 29
Pork pluma with chorizo sauce

Demi coquelet désossé à la moutarde épicée 26
Half coquerel with spicy mustard

Toutes nos viandes sont accompagnées de pommes de terre au four,
crème aux fines herbes et coleslaw.

All our meats are served with baked potatoes, herb cream, and coleslaw.

MENU ENFANT 15€

Kids Menu

Nuggets ou poisson pané servis avec des frites

Chicken nuggets with French fries or Fish&Chips

&

Pot de glace

Ice-cream

DESSERTS FAITS MAISON

Homemade desserts

Mousse au chocolat aux agrumes confit 10
Chocolate mousse with candied citrus

Tiramisu café 11
Coffee tiramisu

Riz au lait vanille, caramel beurre salé, noisettes caramélisées 11
Vanilla rice pudding, salted caramel, caramelized hazelnuts

Banoffee chocolat, crème montée 11
Banoffee, chocolate, whipped cream

Café gourmand 14
Gourmet coffee

