

ROOM SERVICE

Contact restaurant : 600

Supplément room service de 5€ par commande
5€ extra fees for each room service order

ENTREES

STARTERS



LE TATAKI • 23€

Thon mariné à la japonaise snacké, tranché finement,
nappé d'une sauce teriyaki maison
Tataki—Marinated tuna with homemade teriyaki sauce



LES TOMATES • 19€



Carpaccio de tomates anciennes au pesto maison,
burrata di buffala, feuilles de basilic frais
*Heirloom tomato carpaccio, homemade pesto,
burrata di buffala, fresh basil leaves*



LE GASPACHO DU JOUR • 14€



Nos suggestions du jour sont à découvrir
auprès de notre équipe
Today's gazpacho—Please ask our team for details



PLATS

MAIN COURSES

LA SALADE CESAR • 23€

Salade romaine, aiguillettes de poulet panées maison, œuf cuit à basse température, copeaux de parmesan, tomates fraîches et croûtons à l'ail

Romaine salad, homemade breaded chicken tenders, soft-boiled egg, parmesan shavings, fresh tomatoes and garlic croutons



LE FILET DE BOEUF • 32€

Pommes grenailles et légumes de saison, sauce au choix : poivre ou cèpes

Baby new potatoes, seasonal vegetables, sauce of your choice: pepper or cep mushrooms



LE RISOTTO • 26€

Cèpes & Beaufort

Cep mushrooms and Beaufort



LA PASTA DELLA NONNA • 24€

Tagliatelle maison alla carbonara : œufs, guanciale, pecorino
Homemade tagliatelle alla carbonara: eggs, guanciale, pecorino



LA BOITE CHAUDE DE SAVOIE • 28€

Spécialité fromagère servie avec pommes de terre, charcuterie de Savoie et salade verte

Cheese specialty served with potatoes, Savoie charcuterie, green salad



ENFANTS

CHILDREN

STEACK HACHE • 12€

Cuit à coeur, servi avec frites, légumes ou pâtes
Beef patty served with french fries, pasta or vegetables



AIGUILLETES DE POULET PANÉES • 12€

Servies avec frites, légumes ou pâtes
Chicken tenders served with french fries, vegetables or pasta



MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON • 6€

Homemade chocolate mousse



COMPOTE DE POMMES • 6€

Apple compot

DESSERT DU JOUR • 6€

Dessert of the day



A PARTAGER TO SHARE

LA MONTAGNARDE • 26€

Jambon cru de Savoie, saucisson, jambon blanc truffé,
terrinerie de Savoie, mortadella

*Savoy ham, sausage, truffled white ham,
Savoy terrine, mortadella*



LA SAVOYARDE • 23€



Abondance, Margeriaz, bleu des Bauges,
tommette de chèvre, Reblochon

Abondance, Margeriaz, Bauges blue cheese, goat cheese tomme, Reblochon

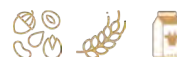


LA VEGETARIENNE • 21€



Assortiment d'amuses-bouche, de tartines et de fromages

Selection of snacks, spreads and cheeses



LA GOURMANDE • 25€

Jambon cru de Savoie, saucisson, jambon blanc truffé, terrine de Savoie,
Abondance, bleu des Bauges, tommette de chèvre, Reblochon

*Savoy ham, sausage, truffled white ham, Savoy terrine, Abondance, Bauges
blue cheese, goat cheese tomme, Reblochon*



DESSERTS

LE TIRAMISU DELLA CASA • 11€



LES DELICES DE SAISON • 12€

Assiette de fruits du moment
Fruit platter of the moment



LE MI-CUIT AU CHOCOLAT • 12€

Crème anglaise à la tonka
Chocolate Mi-cuit, tonka bean custard



DESSERT DU JOUR • 12€

Nos suggestions du jour sont
à découvrir auprès de notre équipe
Dessert of the day- Ask our team for
our suggestions of the day



ALLERGENES ALLERGENS



Gluten
Gluten



Crustacés
Crustaceans



Oeufs
Eggs



Poissons
Fishes



Arachides
Peanuts



Soja
Soya



Lait
Lactose



Fruits à coques
Nuts



Céleri
Celery



Moutarde
Mustard



Sésame
Sesame



Sulfites
Sulphites



Lupin
Lupin



Mollusques
Molluscs



LES BULLES SPARKLING

— 75CL

CHAMPAGNE

- AOC MALHERME Elégance Blanc de Blancs 59€
- AOC RÉMY MASSIN «Tradition» Blanc de Noirs 62€
- AOC FREREJEAN FRÈRES Blanc de Blancs 1^{ER} Cru 165€
- AOC MOËT & CHANDON Brut Impérial 105€
- AOC MOËT & CHANDON Brut Impérial 150CL 205€
- AOC MOËT & CHANDON Rosé 125€
- AOC VEUVE CLIQUOT Rosé Impérial 135€

PROSECCO

- DOC TENUTE ARNACES Brut BIO 28€
- DOC ASTORIA Rosé 32€

CREMANT

- AOC J. CAVAILLÉ Crémant de Savoie 30€



LES VINS BLANCS

WHITE WINES

— 75CL

SAVOIE

- AOP ROUSSETTE DE SAVOIE J. Cavaillé / Terre de Famille
Les Roches Dorées - 2023 27€
- AOP CHIGNIN-BERGERON Domaine Pascal et Benjamin Ravier - 2023 36€

ALSACE

- AOP EDELZWICKER Cave de Beblenheim - 2022 30€
- AOP GEWÜRZTRAMINER Cave de Beblenheim - 2022 32€

BOURGOGNE

- AOP MÂCON-VILLAGES Antonin Point - 2023 37€
- AOP SAINT-VÉRAN Antonin Point - 2023 49€
- AOP CHABLIS Domaine de Charmoy - 2023 52€
- AOP GIVRY Domaine Michel Sarrazin / Les Grognots - 2023 67€
- AOP CHASSAGNE-MONTRACHET Domaine Bernard Bachelet - 2023 146€
- AOP MEURSAULT Domaine Denis Carré / Les Tillets - 2021 190€

JURA

- AOP VIN JAUNE ARBOIS Fruitière Vinicole - Château Béthanie - 2011 62 CL 84€

LANGUEDOC

- IGP PAYS D'HÉRAULT Moulin de Gassac / Faune - 2021 29€
- IGP PAYS D'OC OE Le Chardonnay BIO - 2022 32€



SUD OUEST

- IGP CÔTES-DE GASCOGNE Domaine Laffitte / Doux Petit Gascon - 2023 23€

BORDEAUX

- AOP SAUTERNES Château d'Arche / Perle d'Arche - 2022 72€

RHONE

- AOP CÔTES DU RHÔNE JL Colombo / Les Abeilles - 2023 26€
- AOP CROZES-HERMITAGE Cave de Clairmont / Les Palais - 2023 42€
- AOP SAINT PERAY Domaine Durand - 2022 58€
- AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Domaine Jacumin / La Chaise des Papes - 2023 105€

LOIRE

- AOP SANCERRE Domaine des Tayaux - 2023 39€
- AOP POUILLY FUMÉ Domaine Blanchet / Calcite - 2023 42€

ITALIE

- DOC DELLE VENEZIE TENUTE ARNACES Pinot Grigio BIO - 2023 26€
- IGT VERONA IGT Domini Veneti / Garganega - 2023 28€
- AOP VALLÉE D'AOSTE AOP Les Crêtes / Petite Arvine - 2022 48€
- DOCG MOSCATO D'ASTI Maison Toso (effervescent) - 2022 38€



LES VINS ROSES

ROSE WINES

— 75CL

PROVENCE

- AOP CÔTES-DE-PROVENCE Château Roubine / La Vie en Rose BIO - 2023 36€
- AOP CÔTES-DE-PROVENCE Minuty Prestige - 2024 46€
- AOP CÔTES-DE-PROVENCE Minuty Prestige - 2024 150 CL 85€

LANGUEDOC

- IGP PUECH-HAUT Argali / Tête De Bélier - 2023 38€



LES VINS ROUGES

RED WINES

— 75CL

SAVOIE

- AOP PINOT NOIR J. Cavaillé / «Cep Noir» Vieilles Vignes - 2023 27€
- AOP MONDEUSE ARBIN J. Cavaillé / Les Chemins de Lourdens - 2022 46€

BEAUJOLAIS

- AOC MOULIN-À-VENT Domaine du Granit - 2022 39€

RHONE

- AOP CÔTES DU RHÔNE JL Colombo / Les Abeilles - 2022 29€
- AOP CROZES-HERMITAGE Cave de Clairmont / Les Palais - 2023 38€
- AOP VACQUEYRAS Domaine du Colombier - 2023 42€
- AOP SAINT-JOSEPH BIO Domaine Jaboulet / Le Grand Pompée BIO - 2022 67€
- AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Domaine Juliette Avril - 2022 75€
- AOP CROZES-HERMITAGE Domaine des Remizieres / Cuvée Particulière - 2013 150CL 76€
- AOP CORNAS Domaine Durand / Empreintes - 2022 97€
- AOP HERMITAGE Paul Jaboulet / La Petite Chapelle - 2014 185€

LOIRE

- AOC SAUMUR CHAMPIGNY Clos des Morains - 2022 29€
- AOC SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL Bougrier / Les Cailloux - 2022 34€
- AOP SANCERRE Domaine des Tayaux - 2023 42€



BORDEAUX

• AOC BORDEAUX Dourthe N°1 - 2021	34€
• AOC GRAVES Dourthe N°1 - 2018	36€
• AOC PESSAC LÉOGNAN Château La Garde / Les Terrasses de La Garde - 2020	45€
• AOP HAUT MÉDOC Château Belgrave / Diane de Belgrave (2nd vin) - 2016	52€
• AOC GRAVES Château de Navarre - 2016 150 CL	62€
• AOC MARGAUX Château Les Barraillots / Cru Artisan - 2021	62€
• AOC PESSAC LÉOGNAN Les Hauts de Smith - 2018	82€
• AOC SAINT EMILION Grand Cru Château Cantenac - 2015	89€
• AOC POMEROL Château Valois - 2019	92€
• AOC SAINT JULIEN Château Talbot / Connetable Talbot - 2021	109€
• AOC MOULIS EN MÉDOC Château Poujeaux - 2015	139€
• AOC SAINT ESTÈPHE Château Haut Marbuzet - 2015	142€
• AOC SAINT ESTÈPHE Château Clos d'Estournel / Les Pagodes de Cos - 2014	165€

BOURGOGNE

• AOC PINOT NOIR Domaine Antoine Reniaume - 2023	38€
• AOC MERCUREY Domaine Narjoux Normand - 2022	54€
• AOC GIVRY Domaine Sarrazin / Sous la Roche - 2023	59€
• AOC HAUTES-CÔTES DE BEAUNE Domaine Denis Carré / La Perriere - 2022	65€
• AOC NUITS-SAINT-GEORGES Domaine Ambroise - 2017	112€
• AOC GEVREY CHAMBERTIN Domaine Heresztyn-Mazzini Les Jouises - 2021	192€

LANGUEDOC

• IGP PAYS D'OC Amstramgram Calmel et Joseph / L'Epicurius - 2023	26€
• AOC FAUGÈRES Château Fardel-Laurens BIO - 2020	29€
• IGP CÔTE CATALANES OÉ Le Grenache Noir - 2022	32€
• AOC PIC SAINT-LOUP Black Wolf BIO - 2023	42€
• AOC MAURY Mas Amiel Vintage BIO - 2020	77€

ITALIE

• IGT ROSSO VENETO Domini Veneti Cantina Di Negrar / Appassimento - 2023	29€
• IGT PUGLIA San Marzano Primitivo Puglia - 2023	31€
• DOC VALLÉE D'AOSTE Les Crêtes - 2023	36€



SOFTS

• Coca Cola 33CL	5€
• Coca Cola Zero 33CL	5€
• Fanta 25CL	4.5€
• Sprite 25CL	4.5€
• Fuze Tea 25CL	4.5€
• Orangina 25CL	4.5€
• Schweppes Tonic 25CL	4.5€
• Schweppes Agrumes 25CL	4.5€
• Sirop à l'eau* Water with syrup 25CL	3€
• Diabolo* Lemonade with syrup 25CL	4€

* Grenadine, cassis, menthe, kiwi, pêche, citron, orgeat, fraise, cerise, sureau, framboise Grenadine, blackcurrant, mint, kiwi, peach, lemon, orgeat, strawberry, cherry, elderflower, raspberry

JUS DE FRUITS JUICES

25CL

• Orange	4.5€
• Pomme	4.5€
• Ananas Pineapple	4.5€
• Mangue Mango	4.5€
• Fraise Strawberry	4.5€
• Tomate Tomato	4.5€

Eaux WATER

EAUX MINERALES PLATES STILL WATER

• Vittel 50CL	4.5€
• Vittel 1L	7€

EAUX MINERALES GAZEUSES SPARKLING WATER

• San Pellegrino 50CL	4.5€
• San Pellegrino 1L	7€
• Perrier 33CL	4.5€

