

# LA TABLE

Cuisine raffinée et inventive  
*Refined and inventive cuisine*

---

19h-21h30  
*7pm-9.30pm*





# 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*



## L'OEUF PARFAIT • 17€

Cuit à 64°, crème au Beaufort, chips de jambon de Savoie

*Egg cooked at 64°C, Beaufort cream, Savoie ham chips*



## 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*



### L'OMBLE CHEVALIER • 28€

Pommes grenailles, herbes marines, beurre blanc aux algues, oeufs de truite

*Baby new potatoes, sea herbs, seaweed beurre blanc, trout roe*



### 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*



### LE TOMAHAWK • 98€

(2 PERS) (2 people)

Sauce chimichurri, frites fraîches et légumes de saison  
*Chimichurri sauce, homemade chips and seasonal vegetables*



# SPECIALITES

## SPECIALTIES

### LA BOITE CHAUDE DE SAVOIE • 28€

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

*Cheese specialty served with potatoes,  
Savoy charcuterie, green salad*



### LA FONDUE SAVOYARDE • 30€

(2 PERS MIN) (MIN 2 PEOPLE)

Servie avec salade verte, Margeriaz des Bauges, Beaufort AOP

*Green salad, Margeriaz des Bauges & Beaufort AOP*



### LA RACLETTE SAVOYARDE • 32€

(2 PERS MIN) (MIN 2 PEOPLE)

Au lait cru de Savoie IGP, charcuterie savoyarde,  
pommes de terre et salade verte

*Raw milk cheese, Savoy charcuterie, potatoes, greensalad*



### Supplément charcuterie • 12€

*Extra cold cuts*

Sur réservation Reservation only



# ENFANTS CHILDREN

## MENU

18€

AU CHOIX TO CHOOSE

### • PLAT DU JOUR

*Daily special*

### • STEACK HACHE

Cuit à coeur, servi  
avec frites, légumes  
ou pâtes

*Beef patty served with  
french fries, vegetables  
or pasta*



### • AIGUILLETES DE POULET PANÉES

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



PLAT  
MAIN COURSE

AU CHOIX TO CHOOSE

### • DESSERT DU JOUR

*Daily dessert*

### • COMPOTE DE POMMES

*Apple compot*

### • 2 BOULES DE GLACE\*

*2 scoops of ice  
cream\**

DESSERT  
DESSERT

\*Vanille, Chocolat, Praliné, Spéculoos, Caramel beurre salé,  
Citron, Fraise, Framboise, Myrtilles

\*Vanilla, Chocolate, Praline, Spéculoos, Salted butter toffee,  
Lemon, Strawberry, Raspberry, Blueberry

AU CHOIX TO CHOOSE

### • SIROP A L'EAU

*Flavored syrup*

### • DIABOLO

*Sparkling lemonade  
with syrup*

BOISSON  
DRINK



# DESSERTS

## LE CACHEMIRE • 13€

Pâte sucrée, crémeux citron, ganache montée et chips au shiso vert,  
gel framboise, quenelle de sorbet citron

*Sweet pastry, lemon cream, whipped ganache and shiso chips,  
raspberry gel, lemon sorbet*



## LE DUO GOURMAND • 14€

Crémeux chocolat, ganache montée sobacha,  
muesli sobacha, crème glacée au chocolat

*Chocolate cream, whipped sobacha ganache,  
sobacha muesli, chocolate ice cream*



## LE MILLEFEUILLE • 12€

Feuilletage caramélisé, crème légère vanille,  
caramel beurre salé, glace caramel beurre salé

*Caramelized puff pastry, light vanilla cream,  
salted butter caramel, caramel ice cream*



## LES DELICES DE SAISON • 12€

Assiette de fruits du moment

*Fruit platter of the moment*

## LE CAFE GOURMAND • 12€

Nos suggestions du jour sont à découvrir auprès de notre équipe

*Our suggestions of the day are available from our team*



**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*



**ALPAGIO**

-TABLE-BISTRONOMIQUE

LA ROSIERE 1850