

ROOM SERVICE

Contact restaurant : 600

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

ENTREES

STARTERS

LA SALADE CAESAR • 18€

Salade romaine, oeuf bio, blanc de poulet,
oignons frits, croutons, copeaux de parmesan,
sauce ceasar

*Romaine salad, organic egg, chicken breast, fried
onions, bread crumbs, parmesan shavings, caesar
sauce aesar salad*



LES FALAFELS DE LENTILLES GERMEES • 19€



Sauce au yaourt à l'aneth et à la menthe fraîche
Lentil falafels with dill and mint yogurt sauce



LE MAIGRE FUME • 24€

Sauce tonnato, câpres et livèche
*Smoked meagre fish with tonnato sauce,
capers and lovage*



L'OEUF PARFAIT AUX CHOUX COLORES • 21€

Cuit à 65°, huile de curry, oseille,
basilic thaï et oeufs de truite
*Soft-boiled egg, colored cauliflower,
curry oil, sorrel, thaï basil and trout roe*



PLATS

MAIN COURSES

LE PARMENTIER DE CANARD · 28€
Effiloché de canard, purée de pommes de terre en croûte d'herbes
Duck parmentier with herb crust



L'ENTRECOTE A LA PLANCHA 38€
Frites et sauce béarnaise
Rib steak, french fries and béarnaise sauce



L'OMBLE CHEVALIER · 28€
Pommes grenailles fumées, herbes marines,
beurre blanc aux algues et oeufs de truite
*Char fish with baby potatoes, wild sea herbs,
seaweed butter and trout roe*



LES RADIATORI DE SAVOIE · 26€ 
Champignons rôtis, navets et sarrasin torréfié
*Radiator pasta with roasted mushrooms,
turnip and torrefied buckwhea*



TARTIFLETTE MAISON · 26€
Pommes de terre, lard de montagne, oignons grillés,
Reblochon et salade verte
*Potatoes, mountain bacon, grilled onions, Reblochon cheese and
green salad*



PIZZAS

ROSSE

-      **MARGHERITA** • 15€ 
Tomate, mozzarella, basilic frais
Tomato, mozzarella, fresh basil
-      **PROSCIUTTO** • 17€
Tomate, mozzarella, jambon blanc
Tomato, mozzarella, white ham
-      **LA PROSCIUTTO & FUNGHI** • 18€
Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris
Tomato, mozzarella, white ham, button mushrooms
-      **QUATTRO FORMAGGI** • 19€ 
Tomate, mozzarella, chèvre, Reblochon, Gorgonzola
Tomato, mozzarella, goat cheese, Reblochon cheese, Gorgonzola cheese
-       **PAYSANNE** • 19€
Tomate, mozzarella, Reblochon, lardons, oeuf
Tomato, mozzarella, Reblochon cheese, bacon, egg
-      **ORCHIDEA** • 19€
Tomate, mozzarella, jambon cru de Savoie, copeaux de parmesan, roquette
Tomato, mozzarella, raw Savoy ham, parmesan shavings, arugula
-      **DIAVOLA** • 18€
Tomate, mozzarella, spianata calabra
Tomato, mozzarella, spianata calabra
-      **ALPARENA** • 18€
Tomate, mozzarella, chèvre, lard de Colonnata, tomates confites, artichauts, pignons de pin
Tomato, mozzarella, goat cheese, Colonnata bacon, sun-dried tomatoes, artichokes, pine nuts
-      **ORTOLANA** • 18€ 
Tomate, mozzarella, poivrons, aubergines, artichauts, courgettes, roquette, graines de courge
Tomato, mozzarella, peppers, eggplant, artichokes, zucchini, arugula, pumpkin seeds



PIZZAS

BIANCHE

-  **CAPRINA** • 19€ 
Mascarpone, mozzarella, chèvre, miel de Savoie, noix, roquette
Mascarpone, mozzarella, goat cheese, Savoy honey, walnuts, rocket
-  **SAVOYARDE** • 20€
Mascarpone, mozzarella, pommes de terre, oignons, raclette, jambon cru de Savoie
Mascarpone, mozzarella, potatoes, onions, raclette, raw Savoy ham
-  **BURRATA & MORTADELLA** • 21€
Mozzarella, Burrata, mortadella, pistaches fraîches
Mozzarella, Burrata, mortadella, fresh pistachios
-  **CALZONE MONTBLANC** • 23€
Mascarpone, mozzarella, Gorgonzola, jambon blanc truffé, truffe fraîche
Truffled mascarpone, mozzarella, Gorgonzola cheese, truffled ham, fresh truffles
-  **PAOLINO** • 18€ 
Mascarpone, mozzarella de Bufflone, olives noires, tomates cerises, basilic frais
Mascarpone, Buffalo mozzarella, black olives, cherry tomatoes, fresh basil
-  **BAMBINO** • 13€
Tomate, mozzarella, frites, saucisses de Strasbourg
Tomato, mozzarella, french fries, Strasbourg sausages
- SUPPLEMENT EXTRA** •
- Oeufs, champignons, lardons 2€
Eggs, mushroom, bacon
- Jambon cru de Savoie, jambon blanc truffé, lard de Colonnata, Reblochon 4€
Raw Savoy ham, truffled white ham, Colonnata bacon, Reblochon cheese



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 PANE • 12€

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



MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON • 6€

Homemade chocolate mousse



DESSERT DU JOUR • 6€

Dessert of the day



PLANCHES A PARTAGER

DELICATESSEN DISH TO SHARE

LA MONTAGNARDE • 28€

Jambon cru de Savoie, saucisson aux noisettes, jambon blanc truffé,
terrine de Savoie, mortadella

Raw Savoy ham, hazelnut sausage, truffled cooked ham, Savoy terrine, mortadella



LA SAVOYARDE • 25€



Abondance, Margeriaz, Bleu des Bauges, Tomette de chèvre, Reblochon
Assortment of Savoy cheese and goat cheese



LA VEGETARIENNE • 23€



Falafel, houmous, tapenade, Tomette de
chèvre et gressins au Parmesan
*Falafel, hummus, tapenade, goat's cheese
tomette, and Parmesan grissini*



DESSERTS

TIRAMISU TRADITIONNEL • 12€

Traditionnal tiramisu



PARIS-BREST AU PRALINE NOISETTE • 13€

Paris-Brest with hazelnut praline



TARTE YUZU MERINGUE • 13€

Yuzu lemon meringue tart



MI-CUIT AU CHOCOLAT NOIR • 12€

Dark chocolate fondant



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 VINS AU VERRE

WINES GLASSES

VINS BLANCS

CÔTES DE GASCOGNE	7€
ROUSSETTE DE SAVOIE	7€
CHABLIS Domaine de Charmoy	9€

VINS ROUGES

PINOT NOIR DE SAVOIE	7€
FAUGÈRES Château Fardel-Laurens	8€
GRAVES	8€

VINS ROSES

ROSÉ DE PROVENCE	7€
------------------	----

LES BULLES

SPARKLING

CHAMPAGNE

MALHERME Elégance Blanc de Blancs	59€
RÉMY MASSIN «Tradition» Blanc de Noirs	62€
TAITTINGER Brut Réserve	79€
BOLLINGER Brut Spécial Cuvée	108€
FREREJEAN FRÈRES Blanc de Blancs 1 ^{ER} Cru	165€
MOËT & CHANDON Brut Impérial	105€
MOËT & CHANDON Brut Impérial 150CL	205€
MOËT & CHANDON Rosé	125€
VEUVE CLIQUOT Rosé Impérial	135€

PROSECCO

TENUTE ARNACES Brut BIO	28€
ASTORIA Rosé	32€

CREMANT

J. CAVAILLÉ Crémant de Savoie	30€
-------------------------------	-----



LES VINS BLANCS

WHITE WINES

SAVOIE

IGP ALLOBROGIE Domaine Tardy «Viognier» - 2023	23€
ROUSSETTE DE SAVOIE J. Cavallé / Terre de Famille Les Roches Dorées - 2023	27€
CHIGNIN-BERGERON Domaine Pascal et Benjamin Ravier - 2023	36€

ALSACE

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

BOURGOGNE

MÂCON-VILLAGES Antonin Point - 2022	37€
SAINT-VÉРАН Antonin Point - 2022	49€
CHABLIS Domaine de Charmoy - 2023	52€
GIVRY Domaine Michel Sarrazin / Les Grognots - 2021	67€
MEURSAULT Domaine Vincent Latour / Cuvée Saint Jean - 2014	134€
CHASSAGNE-MONTRACHET Domaine Bernard Bachelet - 2022	149€
MEURSAULT Domaine Denis Carré / Les Tillets - 2021	190€

JURA

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

LANGUEDOC

IGP PAYS D'HÉRAULT Moulin de Gassac / Faune - 2023	29€
OE Le Chardonnay BIO - 2022	32€



BORDEAUX

IGP CÔTES-DE GASCOGNE Domaine Laffitte / Doux Petit Gascoun - 2023	23€
SAUTERNES Château d'Arche / Perle d'Arche - 2022	72€
SAUTERNES Mouton Cadet Réserve - 2016	84€

RHONE

CÔTES DU RHÔNE JL Colombo / Les Abeilles - 2022	26€
CROZES-HERMITAGE Cave de Clairmont / Les Palais - 2023	42€
SAINT PERAY Domaine Durand - 2017-2021	58€
CONDRIEU Domaine Grangier - 2017-2020	89€
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Domaine Jacumin / La Chaise des Papes - 2023	105€

LOIRE

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

ITALIE

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



LES VINS ROSES

ROSE WINES

PROVENCE

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

LANGUEDOC

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



LES VINS ROUGES

RED WINES

SAVOIE

PINOT NOIR J. Cavallé / «Cep Noir» Vieilles Vignes - 2023	27€
MONDEUSE ARBIN J. Cavallé / Les Chemins de Lourdens - 2020-2022	46€
MONDEUSE J. Cavallé / «Cuvée 1949» - 2020 150CL	65€

BEAUJOLAIS

MORGON Domaine de Tempéré - 2021	29€
MOULIN-À-VENT Domaine du Granit - 2022	39€

RHONE

CÔTES DU RHÔNE JL Colombo / Les Abeilles - 2022	29€
CROZES-HERMITAGE Cave de Clairmont / Les Palais - 2021-2022	38€
VACQUEYRAS La Chapelle Saint Joseph - 2021	42€
SAINT-JOSEPH BIO Domaine Jaboulet / Le Grand Pompée - 2022	67€
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Domaine Juliette Avril - 2022	75€
CROZES-HERMITAGE Domaine des Remizieres / Cuvée Particulière - 2017 150CL	76€
CORNAS Domaine Durand / Empreintes - 2022	97€
CÔTE-RÔTIE Domaine Guy Bernard / Les Méandres - 2022	115€
HERMITAGE Paul Jaboulet / La Petite Chapelle- 2012-2014	185€

LOIRE

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



BORDEAUX

BORDEAUX Douthe N°1 - 2021	34€
GRAVES Douthe N°1 - 2018	36€
SAINT EMILION Château Moulin de Grenet - 2015	42€
PESSAC LÉOGNAN Château La Garde / Les Terrasses de La Garde - 2020	45€
HAUT MÉDOC Château Belgrave / Diane de Belgrave (2nd vin) - 2014-2015	52€
GRAVES Château de Navarro - 2016 150 CL	62€
MARGAUX Château Les Barrailots / Cru Artisan - 2020-2021	62€
SAINT EMILION Château Cantenac / Sélection Madame - 2015	75€
PESSAC LEOGNAN Les Hauts de Smith - 2014	82€
SAINT EMILION Grand Cru Château Cantenac - 2015	89€
POMEROL Château Valois - 2018	92€
SAINT JULIEN Château Talbot / Connetable Talbot (2nd vin) - 2021	109€
MOULIS EN MÉDOC Château Poujeaux - 2015	139€
SAINT ESTÈPHE Château Haut Marbuzet - 2015	142€
SAINT ESTÈPHE Château Clos d'Estournel / Les Pagodes de Cos - 2014	165€

BOURGOGNE

PINOT NOIR Domaine Antoine Reniaume - 2023	38€
MERCUREY Domaine Narjoux Normand - 2022	54€
GIVRY Domaine Sarrazin / Sous la Roche -2022	59€
HAUTES-CÔTES DE BEAUNE Domaine Denis Carré / La Perriere - 2022	65€
MONTHÉLIE Domaine Prunier Damy / Clos de Ressi- 2015	105€
NUITS-SAINT-GEORGES Domaine Joseph Paget - 2019	112€
POMMARD Domaine Denis Carré / Les Noizons - 2021	127€
GEVREY CHAMBERTIN Domaine Heresztyn-Mazzini Les Jouises - 2021	192€

LANGUEDOC

IGP PAYS D'OC Amstramgram Calmel et Joseph / L'Epicurius	26€
FAUGÈRES Château Fardel-Laurens BIO - 2019	29€
OÉ Le Grenache Noir - 2022	32€
PIC SAINT-LOUP Black Wolf BIO - 2022	42€
MAURY Mas Amiel Vintage BIO - 2021	77€

ITALIE

VENETO Domini Veneti Cantina Di Negrar / Appassimento - 2023	29€
PUGLIA San Marzano Primitivo Puglia - 2022	31€
VALLÉE D'AOSTE Les Crêtes - 2022	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 25cl

JUICES

Orange	4,5€
Pomme	4,5€
Abricot <i>Apricot</i>	4,5€
Ananas <i>Pineapple</i>	4,5€
Mangue <i>Mango</i>	4,5€
Fraise <i>Strawberry</i>	4,5€
Tomate <i>Tomato</i>	4,5€
ACE <i>Tomato</i>	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€

