

ROOM SERVICE

Contact restaurant : 600

19h-20h30
7pm-8.30pm

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

ENTREES

STARTERS



LE VELOUTE DU JOUR · 16€
Soup of the day

LA SALADE CESAR · 19€
Salade romaine, poulet croustillant, oeuf, croûtons,
copeaux de parmesan, sauce césar
*Romaine salad, organic egg, chicken tenders, fried
onions, bread crumbs, parmesan shavings, caesar sauce*


L'OEUF PARFAIT · 19€ 
Velouté de champignons, huile parfumée à la truffe,
oeuf bio cuit à 63°, meule des glaciers
*Cream of mushroom soup, truffle-infused oil,
organic egg cooked at 63°C, glacier cheese*




PLATS

MAIN COURSES



LA TARTIFLETTE MAISON · 24€

Pommes de terre, lard de montagne,
oignons grillés, Reblochon et salade verte

*Potatoes, mountain bacon,
grilled onions, Reblochon, salad*



L'OMBLE CHEVALIER · 29€

Crèmeux de butternut,
légumes d'antan au beurre mousseux, sauce Noilly Prat

*Butternut squash cream soup,
traditional vegetables with foamy butter, Noilly Prat sauce*



LE FILET DE BOEUF · 32€

Ecrasé de pommes de terre à la truffe,
légumes de saison, jus corsé

*Mashed potatoes with truffles,
seasonal vegetables, full-bodied gravy*



PIZZAS

ROSSE

Sauf le lundi - Excepted on Monday

     **MARGHERITA** · 14€ 

Tomate, mozzarella, basilic frais
Tomato, mozzarella, fresh basil

     **PROSCIUTTO** · 16€

Tomate, mozzarella, jambon blanc
Tomato, mozzarella, white ham

     **PROSCIUTTO & FUNGHI** · 17€

Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons de paris
Tomato, mozzarella, white ham, mushrooms

     **PAYSANNE** · 18€

Tomate, mozzarella, Reblochon, lardons, oeuf
Tomato, mozzarella, Reblochon cheese, bacon, egg

     **ORCHIDEA** · 18€

Tomate, mozzarella, bresaola, copeaux de parmesan, roquette
Tomato, mozzarella, bresaola, parmesan shavings, arugula

     **ORTOLANA** · 17€ 

Tomate, mozzarella, poivrons, aubergines, courgettes, roquette, graines de courge
Tomato, mozzarella, peppers, aubergines, courgettes, rocket, pumpkin seeds

     **DIAVOLA** · 17€

Tomate, mozzarella, spianata calabra
Tomato, mozzarella, spianata calabra

     **BAMBINO** · 12€

Tomate, mozzarella, frites & saucisses de Strasbourg
Tomato, mozzarella, fries & Strasbourg sausages



PIZZAS

BIANCHE

Sauf le lundi - Excepted on Monday



CAPRINA · 18€



Mascarpone, mozzarella, chèvre, miel, noix, roquette

Mascarpone, mozzarella, goat cheese, honey, walnuts, aragula



SAVOYARDE · 19€

Mascarpone, mozzarella, fromage à raclette, jambon cru de Savoie,
pommes de terre, oignons

Mascarpone, mozzarella, raclette cheese, Savoy cured ham, potatoes, onions



MORTADELLA & BURRATA · 20€

Mozzarella, Burrata, mortadella, pistaches fraîches

Mozzarella, Burrata, mortadella, fresh pistachios



CALZONE DU MONT BLANC · 22€

Mascarpone, mozzarella, Gorgonzola, jambon blanc truffé, truffe fraîche

Mascarpone, mozzarella, Gorgonzola, truffled white ham, fresh truffle



PAOLINO · 17€



Mascarpone, mozzarella de Bufflone, olives noires, tomates cerises, basilic frais

Mascarpone, Buffalo mozzarella, black olives, cherry tomatoes, fresh basil



QUATTRO FORMAGGI · 18€



Mozzarella, chèvre, Reblochon, Gorgonzola

Mozzarella, goat's cheese, Reblochon cheese, Gorgonzola cheese

SUPPLEMENT EXTRA ·

Oeuf, champignons, lardons, olives, tomates cerises, copeaux de Parmesan · 2€
Egg, mushrooms, diced bacon, olives, cherry tomatoes, Parmesan shavings

Bresaola, jambon blanc truffé, Reblochon · 4€
Bresaola, white ham with truffles, Reblochon cheese



ENFANTS

CHILDREN

   **STEAK HACHE** · 12€

Cuit à cœur, avec frites, pâtes ou légumes
Well-done beef burger with fries, pasta or vegetables

   **AIGUILLETES DE POULET PANE** · 12€

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

   **LES COQUILLETES** · 12€

Jambon et Beaufort crémeux
Creamy elbow macaroni, ham and Beaufort cheese

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON · 6€

Homemade chocolate mousse

DESSERT DU JOUR · 6€



PLANCHES A PARTAGER

DELICATESSEN DISH TO SHARE

LA MONTAGNARDE · 26€

Sélection de 5 charcuteries de la maison Père Rullier
Assortment of 5 delicatessen from Pere Ruillier

LA SAVOYARDE · 23€

Sélection de 5 fromages de la ferme Rullier
Assortment of 5 cheeses

LA GOURMANDE · 30€

Sélection de 3 charcuteries et de 3 fromages de la maison et ferme Rullier
Assortment of 3 delicatessen and 3 cheeses from Ruillier producer

LA MAXI BURRATA DE 500GR · 23€

Pickles de légumes, roquette, pesto, fleur de sel et foccacia
Vegetables pickles, rocket, pesto, sea salt and foccacia

DESSERTS

TIRAMISU TRADITIONNEL · 12€

Traditionnal tiramisu



LA FRAICHEUR D'AGRUMES · 13€

Cheesecake aux agrumes, crémeux citron,
gel coriandre aux notes herbacées, sorbet citron

*Citrus cheesecake, lemon cream,
coriander gel with herbal notes, lemon sorbet*



MI-CUIT CHOCOLAT VALRHONA SANS GLUTEN · 11€

Gluten-free Valrhona chocolate lava cake



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
Molluscq



LES VINS AU VERRE

WINES GLASSES

12CL

VINS BLANC WHITE WINE

- BOURGOGNE / Mâcon Villages AOP, Cave de Lugny « Les florifères » - 2023 9€
- LOIRE / Sancerre AOP, Domaine des Tayaux - 2023 8€
- SAVOIE / Roussette AOP, J. Cavaillé «Terre de Famille» Les Roches Dorées - 2023 6€
- SAVOIE / Chignin Bergeron AOP, Domaine P. et B. Ravier - 2023 8€
- SUD-OUEST / Côtes de Gascogne doux 6€

VINS ROUGE RED WINE

- BEAUJOLAIS / Morgon AOP, La grange Ménard - 2023 6€
- BORDEAUX / Grave AOC, Dourthe N°1 - 2022 8€
- BOURGOGNE / Pinot noir vieille vignes AOC, Domaine Antoine Reniaume - 2023 8€
- RHÔNE / Côtes du Rhône AOP, Jean-Luc Colombo « Les abeilles » - 2022 6€
- SAVOIE / Mondeuse Arbin AOP, J. Cavaillé « Les chemins de Lourdens » - 2023 8€
- LANGUEDOC / Vin de France « La Croisade Carignan » Vieilles vignes - 2024 6€

LES BULLES

SPARKLING

CHAMPAGNE

75CL

12CL

- MALHERME / Élégance Blanc de Blancs 62€ -
- RÉMY MASSIN AOC / Brut «Tradition» Blanc de Noirs 65€ 12€
- FREREJEAN FRÈRES / Blanc de Blancs 1^{ER} Cru 120€ -
- MOËT & CHANDON / Brut Impérial 98€ -

PROSECCO

- TENUTE ARNACES / Brut BIO - 7€

CREMANT

- CRÉMANT DE SAVOIE AOC / J. Cavaillé 39€ 7€



LES VINS BLANCS

WHITE WINES

75CL

SAVOIE

- ROUSSETTE DE SAVOIE AOC / Marestel Château de la Mar
« La Chapelle » - 2020 46€
- ROUSSETTE DE SAVOIE AOP / J. Cavaillé Terre de Famille
« Les Roches Dorées » - 2023 29€
- CHIGNIN-BERGERON / Domaine Pascal et Benjamin Ravier - 2023 39€

ALSACE

- EDELZWICKER / Cave de Beblenheim - 2022 29€
- GEWÜRZTRAMINER / Cave de Beblenheim - 2023 36€

BOURGOGNE

- GIVRY / Domaine Michel Sarrazin « Les Grognots » - 2023 59€
- MACON VILLAGES / Cave de Lugny « Les florifères » - 2023 29€
- SAINT-VÉRAN AOP / Antonin Point - 2023 48€
- CHABLIS AOP / Domaine de Charmoy - 2024 44€
- POUILLY-FUISSÉ AOC / Chavet Michel & fils - 2024 54€
- CHASSAGNE-MONTRACHET AOP / Domaine Bertrand Bachelet - 2023 98€
- MEURSAULT AOP / Domaine Denis Carré « Les Tillets » - 2021 112€

JURA

- VIN JAUNE ARBOIS AOP / Fruitière Vinicole « Château Béthanie » - 2011 62 CL 69€

LANGUEDOC

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



BORDEAUX

- SAUTERNES / Château d'Arche « Perle d'Arche » - 2022 75€

SUD-OUEST

- CÔTES DE GASCOGNE / Domaine Laffitte Vin Doux - 2023 29€

RHONE

- CÔTES DU RHÔNE AOP / JL Colombo « Les Abeilles » - 2022 29€
- CROZES-HERMITAGE AOP / Cave de Clairmont « Les Palais » - 2023 39€
- SAINT PERAY / Domaine Durand - 2021 48€
- CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOP / Domaine Jacumin
« La Chaise des Papes » - 2023 98€
- SAINT-JOSEPH AOC / Domaine de Courbis - 2023 54€
- LUBERON AOP / Domaine de Marrenon « Grand Marrenon » - 2023 32€

LOIRE

- SANCERRE AOP / Domaine des Tayaux - 2023 39€
- POUILLY FUMÉ AOP / Domaine Blanchet « Calcite » - 2023 45€

ITALIE

- VALLÉE D'AOSTE AOP / Les Crêtes « Petite Arvine » 39€
- TENUTE ARNACES / Pinot Grigio BIO - 2023 32€
- VERONA IGT / Domini Veneti « Garganega » - 2023 28€
- MOSCATO D'ASTI / Maison Toso (effervescent) 29€



LES VINS ROSES

ROSE WINES

75CL

PROVENCE

- CÔTES-DE-PROVENCE / Château Roubine « La Vie en Rose » BIO - 2023 36€
- CÔTES-DE-PROVENCE / Minuty Prestige - 2024 42€
- CÔTES-DE-PROVENCE MVP / St Tropez « Grain de Glace » - 2024 29€

LANGUEDOC

- PUECH-HAUT / Argali « Tête De Bélier » 36€



LES VINS ROUGES

RED WINES

75CL

SAVOIE

- PINOT NOIR AOP / J. Cavaillé / « Cep Noir » Vieilles Vignes - 2023 29€
- MONDEUSE D'ARBIN AOP / J. Cavaillé « Les Chemins de Lourdens » - 2023 42€

BEAUJOLAIS

- MORGON / Domaine de Tempéré - 2021 29€
- CÔTE DE BROUILLY AOC / Jean-Paul Brun « Terres Dorées » - 2022 32€
- MOULIN-À-VENT AOC / Domaine du Granit - 2022 38€

RHONE

- CORNAS AOP / Domaine Durand « Empreintes » - 2022 86€
- CÔTES-DU-RHÔNE AOP / Jean-Luc Colombo « Les abeilles » - 2022 29€
- CROZES-HERMITAGE AOP / Cave de Clairmont « Les Palais » - 2023 36€
- VACQUEYRAS AOC / Domaine Le Colombier « Vieilles Vignes » BIO - 2023 45€
- SAINT-JOSEPH AOP / Domaine Jaboulet «Le Grand Pompée» BIO - 2022 59€
- CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOP / Domaine Juliette Avril - 2022 66€
- CÔTE-DU-RHÔNE AOP / Château de Monfrin « à la rêverie » - 2024 36€
- CÔTE-RÔTIE / Louis Cheze « Bëllissima » - 2023 95€

LOIRE

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



BORDEAUX

• GRAVES AOC / Dourthe N°1 - 2022	34€
• PESSAC LÉOGNAN Château La Garde / Les Terrasses de La Garde - 2020	45€
• GRAND VIN DE BORDEAUX / Les Allées de Cantemerle – Haut-Médoc - 2014	45€
• HAUT-MÉDOC AOP / Diane de Belgrave - 2014 / 2015 / 2016	49€
• MARGAUX AOC / Château Les Barraillots - Cru Artisan - 2019 / 2021	68€
• PESSAC LÉOGNAN AOC / Les Hauts de Smith - 2017	82€
• SAINT EMILION GRAND CRU / Château Cantenac « Sélection Madame » - 2015	89€
• POMEROL AOC / Château Valois - 2019	75€
• SAINT JULIEN AOC / Second vin du Château Talbot "Connétable" - 2021	88€
• MOULIS EN MÉDOC AOC / Château Poujeaux - 2015	110€
• SAINT ESTÈPHE AOC / Château Clos d'Estournel « Les Pagodes » - 2014	129€

BOURGOGNE

• PINOT NOIR VIEILLE VIGNES AOC / Domaine Antoine Reniaume - 2023	39€
• MERCUREY AOC / Domaine Narjoux Normand - 2022	48€
• PINOT NOIR SAVIGNY-LÈS-BEAUNE AOC / Domaine du Prieuré « Les Grands Picotins » - 2019	49€
• GIVRY AOC / Domaine Sarrazin « Sous la Roche » - 2023	54€
• HAUTES-CÔTES DE BEAUNE AOC / Domaine Denis Carré « La Perrière » - 2021 / 2022	59€
• NUITS-SAINT-GEORGES AOC / Domaine Ambroise - 2021 / 2019	89€
• GEVREY CHAMBERTIN AOC / Domaine Heresztyn-Mazzini « Les Jouises » - 2021	120€

LANGUEDOC

• VIN DE FRANCE / La Croisade « Carignan Vieilles Vignes » - 2024	29€
• IGP PAYS D'OC / Calmel et Joseph « Amstramgram » - 2023 / 2024	29€
• FAUGÈRES AOC / Domaine de la Sarabande - 2023	32€
• PIC SAINT-LOUP / Mas de Farjou « Les lemrusques » - 2023	39€
• TERRASSES DU LARZAC AOP / Calmel & Joseph « l'art du vers » - 2023	45€
• MAURY / Mas Amiel Vintage BIO - 2020	66€

ITALIE

• VENETO / Domini Veneti Cantina Di Negrar « Appassimento » - 2023	32€
• PUGLIA IGT / San Marzano Primitivo - 2023	29€
• VALLÉE D'AOSTE PINOT NOIR / « Les Crêtes » - 2023	39€



SOFTS

• COCA COLA 33CL	5€
• COCA COLA ZERO 33CL	5€
• FANTA 25CL	5€
• SPRITE 25CL	5€
• FUZE TEA 25CL	5€
• SCHWEPES TONIC 25CL	5€
• SCHWEPES AGRUMES 25CL	5€
• LIMONADE BIO BIO Lemonade 33CL	5€
• CRODINO BITTER 25cl	5€
• DIABOLO* Lemonade with syrup 25CL	5.3€
• SIROP A L'EAU* Water with syrup 25CL	3€

* 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 20cl

JUICES

ORANGE / POMME / ANANAS / POIRE / FRAISE / TOMATE	5€
Orange / Apple / Pineapple / Pear / Strawberry / Tomato	

Eaux

WATER

EAUX MINERALES PLATES WATER

• Vittel 50cl	4.5€
• Vittel 1L	7€

EAUX MINERALES GAZEUSES SPARKLING WATER

• San Pellegrino 50cl	6€
• San Pellegrino 1L	7€
• Bonneval 33cl	5€

