

CARTE DEJEUNER
Servie de 12.00 à 14.00
Served from 12.00 to 2.00 PM

ENTREES - STARTERS

	Euros
Gâteau de Pomme de Terre et Beaufort Bouquet de Salade <i>Mashed potato cake and Beaufort Salad bunch</i>	20
Veggie Bowl <i>Veggie Bowl</i>	22
Ravioles végétale de betterave, tartare de truite Anguille fumée et salade de lentilles au raifort <i>Beetroot ravioli, trout tartare Smoked eel and lentil salad with horseradish</i>	26
Velouté de potiron, lard et châtaigne <i>Pumkin soup, bacon and chestnut</i>	19
Salade César <i>Caesar salad</i>	30
Club sandwich Poulet <i>Chicken club sandwich</i>	32
Assiette de Charcuteries « La Dent du Villard » <i>Charcuterie board « La Dent du Villard »</i>	28
Croque beaufort jambon truffé <i>Toast beaufort truffled ham</i>	34

POISSONS - FISH

Goujonnettes de poisson, sauce tartare citronnée Pomme de terre rôties aux épices <i>Fish sticks lemon tartar sauce Roasted potatoes</i>	38
Poisson de lac, jus de viande à l'huile de noisette Sautoir de légumes d'hiver <i>Lake fish, gravy and hazelnut oil Pan-fried winter vegetables</i>	45
Pavé de cabillaud meunière, coulis pomme acidulée Embeurrée d'endives, cromesquis boudin noir <i>Cod fish fillet « meunière » apple coulis Buttered endive, blood sausage cromesquis</i>	41

LE COIN DES PATES « DE CECCO »

Spaghettis ou penne rigate « De Cecco » à votre convenance Napolitaine, bolognaise ou all'arrabbiata <i>Spaghettis or penne rigate « De Cecco » according to your choice</i> <i>Neapolitan, bolognese, spicy all'arrabbiata</i>	24
--	----

VIANDES - MEATS

Paleron de bœuf braisé à la Mondeuse Frites de polenta <i>Braised chuck steak with Mondeuse wine</i> <i>Polenta fries</i>	38
Cuisse de volaille fermière braisée à la bière rousse de Savoie Gratin de crozets au sarrasin du Père Rullier <i>Braised free-range chicken thigh with beer from Savoie</i> <i>Buckwheat crozet gratin of Père Rullier</i>	34
Parmentier de cuisse de canard, jus de braisage <i>Duck leg parmentier, braised juice</i>	36
Tartare de boeuf, frites fraîches et bouquet de salade <i>Beef tartare, French fries and salad bunch</i>	34
Burger Grand Coeur, pomme de terre rôties aux épices Raclette ail des ours, confiture d'oignons, lard de Savoie et feuille de chêne Burger Grand Coeur, roasted potatoes <i>Raclette cheese with wild garlic, onion jam, bacon and salad</i>	32

DESSERTS

Crème brûlée vanille <i>Vanilla crème brûlée</i>	18
Baba « bouchon », chantilly, agrumes et minestrone exotique <i>Rum baba, whipped cream, citrus and exotic fruit minestrone</i>	18
Poire au vin, biscuit amande, glace cannelle <i>Pear poached in wine, almond biscuit, cinnamon ice cream</i>	18
Café ou chocolat Liégeois <i>Coffe or chocolate Liégeois</i>	18
Mont-blanc <i>Vanilla ice cream, candied chestnuts and chestnut cream</i>	18
Colonel <i>Lemon sorbet, and frozen vodka</i>	18
Chariot de desserts <i>Desserts from the trolley</i>	18