

CARTE DEJEUNER

Servie de 12.30 à 14.00
Served from 12.30 to 2.00 PM

ENTREES - STARTERS

	Euros
Bouillon de bœuf façon "Bortsch" <i>Beef broth "Bortsch" style</i>	19
Jambon cru et viande des grisons, pain toasté <i>Raw ham and dried grisons beef, toasted bread</i>	25
Salade César au poulet grillé, cœur de romaine et parmesan <i>Cesar salad with grilled chicken, romaine salad and parmesan cheese</i>	34
Salade de légumes et quinoa <i>Vegetables salad and quinoa</i>	19
Saumon d'Ecosse et concombre en tartare, jus de passion et combawa <i>Tartare of Scottish salmon and cucumber, passion juice and combawa</i>	25
Jambon persillé en fine gelée, salade de lentilles moutardée <i>Marbled ham in a fine jelly, mustard lentil salad</i>	19
Six huîtres creuses, pain de seigle et citron <i>Six oysters, rye bread and lemon</i>	38
Croustillants de reblochon, bouquet de salade à l'huile de noix <i>Crispy reblochon cheese nems, salad bouquet in nuts oil</i>	19

POISSONS - FISH

Merlan de ligne comme un "fish and chips" sauce tartare <i>"Fish and chips" of whiting fish and tartare sauce</i>	36
Pagre poêlé à l'huile d'olive, carotte et poireau aux épices et miel <i>Pan-fried pagre fish in olive oil, carrot and leek with spices and honey</i>	36
Poisson de lac en filet cuit "meunière", beurre citronné à l'oseille (selon pêche) Pommes de terres grenailles <i>Filet of lake fish cooked "meunière" style (upon arrival) lemon butter with sorrel New potatoes</i>	36

LE COIN DES PÂTES "DE CECCO"

Spaghettis ou penne rigate " De Cecco " à votre convenance	25
Pistou - napolitaine - bolognaise ou all'arrabiata	
Spaghettis or penne rigate " De Cecco " according to your choice	
Pesto – neapolitan – bolognese – spicy all'arrabiata	

VIANDES - MEATS

Paleron de bœuf cuit longuement au four, gratin dauphinois et marrons	34
<i>Slowly baked beef chuck, gratin dauphinois and chestnuts</i>	
Joue de porc à la bière de Savoie et mini boudin, crozets au lard	34
<i>Braised pork cheek in Savoy beer and small black pudding, crozets with bacon</i>	
Agneau "épaule - gigot" mijoté en quatre heures, semoule couscous et raisins secs	34
<i>Lamb "shoulder-leg" cooked for four hours, semolina couscous and raisin</i>	
Hamburger ou cheeseburger au "Beaufort" potatoes maison aux épices	34
<i>Hamburger or cheeseburger with "Beaufort cheese" home made spice</i>	
Tartare 100% pur bœuf français, préparé aux condiments	34
Salade et pommes pont-neuf	
<i>100% french beef tartare, prepared with condiments</i>	
<i>Salad and "pont-neuf" potatoes</i>	
Sélection de fromages de nos régions et d'ailleurs	20
<i>Selection of fine ripened regional and country cheese</i>	

DESSERTS

Notre sélection de desserts au chariot	20
<i>Selection of desserts from the trolley</i>	
Café ou chocolat Liégeois	20
<i>Coffee or chocolate Liégeois</i>	
Dame Blanche	16
<i>Vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream</i>	