



BAR • RESTAURANT • GLACIER

MENU DÉJEUNER
12-15H

DU LUNDI AU VENDREDI

Entrée + plat
ou plat + dessert du jour
28

Entrée + plat + dessert du jour
36

ENTRÉES

- Vitello tonnato** 18
Fines tranches de veau rafraîchies,
sauce au thon et câpres à queue
- Dorade • agrumes** 20
dorade marinée, condiment agrumes
brûlés
- Pois chiche • broccoletti • citron** 13
pois chiches gratinés, houmous,
broccoletti grillés, citron confit

PLAT

- Risotto • perugine • safran** 20
risotto à la milanaise, perugine
- Dos de maigre • courge de Nice** 28
dos de maigre à la vapeur, courge de
Nice fondante et grenade
- Volaille fermière • petit épeautre
• carottes** 30
volaille croustillante, petit épeautre,
champignons de saison et carottes,
condiment tum

LES
INCONTOURNABLES

- Coquille • jambon • truffe** 26
coquillettes, jambon, Comté, béchamel,
brisure de truffe noire et jus de volaille
- Tartare de bœuf • scamorza • anchois** 20
tendre de tranche au couteau, scamorza
sauce cocktail épicée, frites
- Steak • poivres • frites** 32
pièce de bœuf du moment,
sauce aux poivres, frites
- Salade César** 20
cœur de salade, volaille,
croutons, sauce césar
- Croque-monsieur • frites** 20
pain de mie toasté, béchamel,
jambon, Comté

MENU ENFANT
JUSQU'À 12 ANS

Plat + dessert + boisson au choix
14

Penne aux 3 tomates
ou
Steak, frites

Deux boules de glace ou sorbet
au choix
ou
Mousse au chocolat

DESSERTS

- Biscuit • chocolat** 14
biscuit chocolat minute,
glace chocolat Pérou
- Tarte aux pommes** 12
tarte fine au pommes, glaces trois vanilles
- Glaçata chocolat • noisette** 12
duo de glace chocolat Pérou et noisette
- Affogato** 12
praliné noisette, glace trois vanilles,
crème mi-montée, espresso

COUPES GLACÉES

- Citron • cacao** 12
crèmeux citron, sablé cacao, sorbet citron
confit, sorbet chocolat, crème mi-montée
- Agrume • vermouth** 12
agrumes confits, sorbet pamplemousse
vermouth, sorbet citron, granité Campari
- Chocolat liégeois** 12
Crèmeux, glace trois vanilles et chocolat,
crème mi-montée, copeaux de chocolat
- Pistache • fleur d'oranger** 12
praliné pistache, glace pistache,
granité et crème légère fleur d'oranger

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS

Si vous souffrez d'une allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors de votre commande.
Origine Européenne de nos viandes disponible sur simple demande - AUTOMNE/HIVER 2023