



ENTRÉES STARTERS

NOTRE SOUPE GRATINÉE À L'OIGNON OUR GRATINÉE ONION SOUP	16
PLANCHE DE CHARCUTERIE FINEMENT TRANCHÉ SELECTION OF LOCAL CURED MEAT	16
CŒUR DE BURRATA, JAMBON DE SAVOIE & TOMATES CERISE CREAMY BURRATA, LOCAL HAM & CHERRY TOMATOES	18
FRISÉE AUX LARDONS, ŒUF POCHÉ, CROUTONS DORÉS & CHÈVRE CHAUD CURLY ENDIVE, WHITE DICED BACON, POACHED EGG, CROUTONS & WARM GOAT CHEESE	16
PIZZETTA À LA TRUFFE D'ÉTÉ, ROQUETTE & PARMESAN PIZZETTA WITH SUMMER TRUFFLES ARUGULA SALAD, PARMESAN CHEESE	26
NEMS POULET «THAÏ» THAÏ-STYLED FRIED CHICKEN ROLLS	18
TATAKI DE SAUMON, MIEL, SOJA & CITRON VERT SALMON TATAKI WITH HONEY, SOY, LIME	22
TARTARE DE THON LÉGÈREMENT ÉPICÉ, SOJA, CORIANDRE & GUACAMOLE LIGHTLY SPICED TUNA TARTAR, SOY, CORIANDER & MASHED AVOCADO	26
VAPEURS DE CREVETTES STEAMED PRAWN DUMPLINGS	18
OS À MOËLLE À LA FLEUR DE SEL, PAIN GRILLÉ MARBONBONE WITH «FLEUR DE SEL», GRILLED BREAD	21
SALADE CÉSAR AUX FINES TRANCHES DE POULET FERMIER CAESAR SALAD WITH THIN SLICES OF FREE-RANGE CHICKEN	24
«PALETA» PATA NEGRA, PAN CON TOMATE PATA NEGRA «PALETA» TOMATO TOAST	36
CÈPES ET GIROLLES POÊLÉS, OIGNONS GRELOTS & ŒUF MOLLET PICKLED ONIONS, SOFT BOILED EGG, PAN-COOKED CEPS WITH CHANTERELLES	24
HUITRES FINE DE CLAIRE N°3 OYSTERS N°3 FINE DE CLAIRE	x6 21 x12 39

GARNITURES SIDES

PURÉE «MAISON» PURÉE «MAISON» TRUFFE D'ÉTÉ (+ 5€), POMMES FRITES, POMMES GRENAILLES, VAPEUR DE LÉGUMES, SALADE VERTE	5
HOMEMADE MASHED POTATOES, HOMEMADE MASHED POTATOES SUMMER TRUFFLE (+5€), FRENCH FRIES, ROASTED POTATOES, STEAMED VEGETABLES, GREEN SALAD	

PLATS MAIN COURSES

TARTIFLETTE AU REBLOCHON DE SAVOIE, OIGNONS CARAMÉLISÉS TARTIFLETTE WITH SAVOY REBLOCHON CHEESE & CAMELIZED ONIONS	24
FONDUE SUISSE MOITIÉ MOITIÉ ou TRUFFE D'ÉTÉ SWISS CHEESE FONDUE 50/50 OR SUMMER TRUFFLE	MIN. 2 PERS 24 36
BOITE CHAUDE «MONT D'OR» JAMBON DE SAVOIE, COCOTTE DE GRENAILLES HOT MONT D'OR CHEESE, LOCAL HAM, ROASTED POTATOES	32
GNOCCHIS, TOMATES CERISES, STRACCIATELLA GNOCCHIS, CHERRY TOMATOES, STRACCIATELLA CHEESE	26
FISH & CHIPS DE CABILLAUD, SAUCE FRAÎCHEUR COD FISH & CHIPS, TARTAR SAUCE	26
GROSSES COQUILLETTES, CRÈME DE TRUFFE DÉTÉ, BEAUFORT & JAMBON BLANC COQUILLETTES PASTA WITH SUMMER TRUFFLE CREAM, BEAUFORT CHEESE & HAM	34
SAUMON MI-CUIT À LA PLANCHA, TÉTRAGONE, VINAIGRETTE AU CURRY & PIQUILLOS A LA PLANCHA HALF-COOKED SALMON, TETRAGON SALAD, CURRY & PIQUILLOS VINAIGRETTE DRESSING	36
CROQUE-MONSIEUR AU BEURRE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PETITE SALADE SUMMER TRUFFLE BUTTER TOASTED SANDWICH, SALAD	26
SUPRÊME DE POULET FERMIER SIMPLEMENT RÔTI AUX CÈPES ROASTED CHICKEN BREAST WITH CEPS	28
CARPACCIO DE BŒUF AU BASILIC, TOMATES, CÂPRES & STRACCIATELLA BASIL BEEF CARPACCIO, TOMATOES, CAPERS AND STRACCIATELLA	28
NOTRE CHEESEBURGER AU BEAUFORT «CABANE» BEAUFORT CHEESEBURGER	26
NOIX D'ENTRECÔTE À LA PLANCHA, SAUCE AU POIVRE GRILLED RIB STEAK WITH PEPPER SAUCE	42
FILET DE BOEUF DORÉ AU SAUTOIR, JUS À LA TRUFFE NOIRE BEEF TENDERLOIN WITH BLACK TRUFFLE JUICE	46
PARMENTIER DE CANARD CONFIT SHEPHERD'S PIE WITH SHREDDED DUCK CONFIT	32
CÔTE DE VEAU AUX CÈPES ET GIROLLES, OIGNONS NOUVEAUX, JUS PERLÉ VEAL CHOP WITH SHREDDED DUCK CONFIT	42
POUR 2 FOR 2	
CÔTE DE BŒUF GRILLÉE BÉARNAISE «MAISON» BEEF RIB WITH HOMEMADE BEARNAISE SAUCE	44 / PERS
ÉPAULE D'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES AUX FINES HERBES PYRENEAN SUCKLING LAMB SHOULDER WITH HERBS	38 / PERS

SUSHIS SUSHIS

CLASSIQUES CLASSICS

SASHIMIS	8 PIÈCES 24
SAUMON SALMON	
THON TUNA	
MIX MIX	
NIGIRIS	8 PIÈCES 24
SAUMON SALMON	
THON TUNA	
CREVETTE PRAWN	
MIX MIX	
CALIFORNIA ROLLS	8 PIÈCES 26
SAUMON SALMON	
THON TUNA	
CREVETTE PRAWN	
CRABE CRAB	
MIX MIX	

SIGNATURES SIGNATURES

NIGIRIS	
SPICY TUNA	26
SALMON BUTTER	26
ROLLS	
DRAGON ROLL, TEMPURA DE GAMBAS PRAWNS TEMPURA	28
RAINBOW ROLL, THON, CREVETTES, AVOCAT TUNA, SHRIMPS, AVOCADO	28
SALMON CHEESE, SAUMON, FROMAGE FRAIS SALMON, FRESH CHEESE	26
CABANE ROLLS, SAUMON MI-CUIT, SAUCE SPICY HALF COOKED SALMON, SPICY SAUCE	28
SASHIMIS NEW STYLE	
THON TUNA	24
SAUMON SALMON	24
PLATEAUX	
12 PIÈCES 12 PIECES	36
24 PIÈCES 24 PIECES	68