



Menn Tradition 35 €

LA TERRINE DE LA MAISON

OR SPECIAL HOMEMADE PÂTÉ



OU



TARTINES DE SAINT MARCELLIN ET
MAGRET DE CANARD FUMÉ MAISON, SALADE AUX NOIX

OR SAINT MARCELLIN CHEESE ON TOAST

WITH HOMEMADE SMOKED DUCK BREAST ON GREEN SALAD AND NUTS

AÏOLI PROVENÇAL À LA MORUE



SALT-COD, STEAMED VEGETABLES, AND GARLIC SAUCE

OU

SUPRÊME DE PINTADE RÔTIE À LA CHOUCROUTE



OR ROAST GUINEA FOWL SUPREME IN SAUERKRAUT

DESSERT MAISON OU GLACE ARTISANALE 2 BOULES

OU FROMAGE SELON ARRIVAGE

HOMEMADE DESSERT OR ARTISANAL ICE-CREAM 2 SCOOPS

OR CHEESE ON AVAILABILITY

Menn pit chonn

10 €



STEACK HACHÉ, FRITES MAISON

CHOPPED BEEF STEACK WITH HOMEMADE FRIES

GLACE ARTISANALE 1 BOULE

ICE CREAM 1 SCOOP

Tarifs TTC - boisson non comprise / Service included - supplements for drinks

Cultivée en Pleine Terre



A la Carte

LES ENTRÉES / FIRST COURSES



SOUPE DE POISSONS DE ROCHES MAISON

HOMEMADE MEDITERRANEAN FISH SOUP

ENTRÉE 14 € / PLAT 18 €

LA TERRINE DE LA MAISON 11 €

SPECIAL HOMEMADE PÂTÉ



TARTINES DE SAINT MARCELLIN ET

MAGRET DE CANARD FUMÉ MAISON SUR SALADE AUX NOIX 13 €

SAINT MARCELLIN CHEESE ON TOAST

WITH HOMEMADE SMOKED DUCK BRESAST ON GREEN SALAD AND NUTS

LES POISSONS / FISHES



AÏOLI PROVENÇAL À LA MORUE 18 €

PROVENÇAL AÏOLI, SALT COD AND STEAMED VEGETABLES, WITH A GARLIC SAUCE

FILET DE BAR À LA VANILLE DE TAHITI,

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE 24 €

SEA BASS FILET ON VANILLA CREAM AND CRUSHED OLIVE OIL POTATOES

LES VIANDES ET TRIPIER / MEAT AND TRIPE

PIED ET PAQUETS À LA PROVENÇALE 24 €



LAMB TRIPES WITH PORK, GARLIC AND PERSEYL IN AROMATIC TOMATO SAUCE

DAUBE DE JOUE BOEUF AU VIN BLANC PARFUMÉE AUX CÈPES 24 €



CHEEK BEEF CASSEROLE IN WHITE WINE AND PORCINI



Tarifs TTC - boisson non comprise / Service included - supplements for drinks





A la Carte

FROMAGE / CHEESE



LE FROMAGE DU MOMENT SUR ARRIVAGE 9 €

CHEESE ASSORTMENT DEPENDING ON AVAILABILITY

DESSERTS



CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ GOURMAND / GOURMET CAFFEE 12 €

THÉ OU INFUSION GOURMAND / GOURMET TEE 12 €



CRÈME À LA VANILLE DE TAHITI ET AU CARAMEL BEURRE SALÉ 9 € *

VANILLA CREAM AND SALTED BUTTER CARAMEL



FONDANT AU CHOCOLAT NOIR, GLACE ARTISANALE VANILLE 9 € *



CHOCOLATE FONDANT AND VANILLA ICE-CREAM

NOUGAT GLACÉ AU COULIS DE FRAMBOISE 9 € *

CREAMY ICED NOUGAT AND RASPEBERRY COULIS



DESSERT DU MOMENT 9 € *

TODAY'S DESERT

GLACES, SORBETS ARTISANAUX / ICE-CREAM, "GLACE DES ALPES"

2 BOULES 8 € * / 3 BOULES 10 €



AVEC CHANTILLY / WITH WHIPPED CREAM 1 €

(* DESSERT AU CHOIX DANS LE MENU TRADITION)

Tarifs TTC - boisson non comprise / Service included - supplements for drinks



EN CE MOMENT

**CASSOLETTE
D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE
EN PERSILLADE
(12 PIÈCES)**

*Wild Snails
in persley and garlic butter
(12 pieces)*

17€

**SUPRÊME DE PINTADE RÔTIE,
CHOUCROUTE CUISINÉ MAISON**

Roast Guinea fowl in sauerkraut

22€

**FAUX-FILET DE BOEUF GRILLÉ
RACE À VIANDE FRANÇAISE
(SELON ARRIVAGE)
FRITES MAISON**

*Grilled rib-eye steack
homemade french fries*

26€

Tarifs TTC - boisson non comprise
Service included - supplements for drinks