

LE DÉJEUNER.

SIMPLE & GOURMAND

BICHE.

PETITS VERRES ET GRANDS BAINS

ENTRÉES.

Œuf parfait crème de courge et croûtons 10€


Velouté du moment 10€

Poireau fumé au sapin lard'Arna et sauce acidulée 12€

Foie gras maison 14€ (+5€ avec un verre de Vouvray)

Croquettes d'escargots de Magland 14€ les 8

PLATS.

Piadina Végétariana 17€ 
tomates, mozzarella, houmous et origan

Salade halloumi grillé 18€
choux, haricots rouges, avocat, tomates cerises, roquette et sauce vinaigrette

Pavé de pluma ibérique 26€
mousseline de pomme de terre

Belle entrecôte charolaise 34€
sauce du jour et pommes de terre grenaille

Plat du jour 18€

CÔTÉ SAVOYARD.

Gnocchis montagnards 20€ 
sauce Beaufort et éclat de noix


Biche burger 24€
buns tourbillon, viande hachée, galette de pomme de terre,
sauce cheddar, lard, confit d'oignons, frisée et frites

Le Berthoud des copains 24€
charcuterie, pomme de terre et salade

Supplément garniture : salade, légumes ou frites 5€

Menu 12€
BICHON.

Moins de 10 ans

1 mini plat de la carte noté 
+ 1 boule de glace
ou 1 cookie gourmand

DESSERTS.

¼ de Reblochon de la ferme des Sabotsdance (Contamines Montjoie) 8€

Brioche perdue caramel beurre salé, boule de glace vanille (10 min) 10€

Coulant au chocolat mousse crème anglaise (10 min) 10€

Nos verrines aux choix mousse au chocolat, panna cotta ou tiramisu 9€

Nos tartes du jour framboise, myrtille ou citron 9€

Café ou thé gourmand 10€