



LE DÉJEUNER.

SIMPLE & GOURMAND

ENTRÉES.

- Œuf mollet frit nid de carottes et vinaigrette à l'orange 10€
- Chartreuse d'asperges mousse d'asperge et crumble de chorizo 10€
- Foie gras maison 14€ (+5€ avec un verre de Vouvray)
- Croquilles d'escargots de Magland 14€ les 8

PLATS.

- Piadina Végétariana 17€ 
tomates, mozzarella, houmous et origan
- Salade de chèvre et courgettes 18€
spaghetti de courgettes, chèvre pané aux herbes folles et condiments
- Filet de maigre en écailles soufflées 27€
tombée de fenouil et légumes du moment
- Belle entrecôte charolaise 34€
sauce du jour et pommes de terre grenaille
- Gnocchis pesto 20€ 
sauce pesto et parmesan
- Plat du jour 18€

CÔTÉ SAVOYARD.


- Cordon Biche 22€
cordon bleu à la dinde, raclette fumée, speck, jus réduit et pommes de terre grenaille
- Biche burger 24€
buns tourbillon, viande hachée, galette de pommes de terre, sauce cheddar, confit d'oignons, frisée et frites
- Le Berthoud des copains 24€
charcuterie, pomme de terre et salade
- Supplément garniture : salade, légumes ou frites 5€

DESSERTS.

- Brioche perdue caramel beurre salé, boule de glace vanille (10 min) 10€
- Bavarois à la fraise Gariguettes tartare de fraises à la menthe 10€
- Nos verrines au choix mousse au chocolat ou tiramisu 9€
- Nos tartes du jour framboise ou citron 9€
- Café ou thé gourmand 10€
- Digestif gourmand Amaretto blanc à la place du café 14€

Menu 12€
BICHON.

Moins de 10 ans

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