



Les Entrées

L'Œuf Parfait, Fondue de Pousses d'Épinards, Emulsion au Lard 15€

Soft poached eggs with spinach

Le Tartare de Thon et Tomates

gingembre, citron vert, coriandre

Tuna tartare, tomatoes, ginger, lime, coriander

18€

En plat 28€

La Rosace de Melon et Jambon de Pays

Melon Gazpacho with bacon mousse

15€

La Terrine de Campagne Maison au Foie Gras, Chutney d'Oignon

Homemade country terrine with foie gras, onion chutney

19€

Les Salades

La Salade Caesar

Salade, filet de poulet, oeuf parfait, tomates confites, copeaux de parmesan, croutons, sauce caesar

Salad, chicken fillet, perfect egg, sun-dried tomatoes, parmesan shavings, croutons, Caesar dressing

Petite 12€
20€

La Burrata et Tomates Anciennes

Tomates anciennes, burrata 100g, pesto, basilic

Burrata and Heirloom Tomatoes, pesto, basilic

18€



Les Plats

Les Filets de Perches Meunière

32€

Accompagnés de pommes frites et salade

Sauteed fillets of perch with french fries and salad

Le Duo de Saint-Jacques et Gambas Risotto Crémeux Tomate et Pesto

34€

Duo of Scallops and Prawns Creamy Tomato and Pesto Risotto

La Noix de Veau au Romarin, Poêlée de Légumes,

32€

Purée de Patates Douces

Tenderloin of Veal, Rosemary juice with pan-fried vegetables, sweet potato puree

Le Tartare de Boeuf façon Mama Mia, Pommes Frites Maison, Salade

26€

Tomates séchées, noisettes, pesto, huile d'olive

Mama Mia style beef tartare, home fries and salad

Le T-Bone façon Thibon env. 1.2kg - sauce au choix

138€

Pour 2 à 3 personnes / For 2 or 3 people

Le Pokebowl

Quinoa, chou rouge, mangue, avocat, radis, tomates cerises, concombre, carmine, grenade

Végétarien: 18€

Vegetarian

Gravlax de Saumon: 22€

Gravlax Salmon

Bœuf: 22€

Beef

Nos viandes sont d'origine française - Prix TTC service compris

Liste des allergènes sur demande



Les Spécialités

*La Pierrade aux 3 Sauces Maison

32€

Viandes de Boeuf, Volaille, Veau (225 g par personne)

avec Pommes Frites et Salade Verte, Légumes à Griller

Sauces Ciboulette, Gribiche et Cocktail

Slices of beef, chicken and veal (225 g per person) on the Hot Stone

served with French frites, vegetables, green salad and 3 homemade sauces

Supplément Viandes 100g

15€

*La Fondue & Salade Verte

27€

Cheese fondue , green salad

**Served for minimum 2 personnes, prix par personne*

Served for 2 people minimum, price per person

L'Assiette de Charcuteries

12€

Jambons de Pays, Saucisson, Viande Séchée des Alpes et Coppa

Assortment of cold, cooked or cured meats

Nos Pâtes

Linguines à l'Huile d'Olive 100% Italie Extra Vierge, Parmesan

17€

Linguine with Italian Olive Oil 100% and Parmesan

Linguines Flambées à la Grappa dans une Meule de Parmesan

Linguines in Parmesan cheese wheel

Nature : 19€

Nature

Jambon de Pays : 23€

Country ham

Gambas: 26€

Prawns



Les Clubs Sandwichs

Le Classique

19€

Pain de mie toasté, tomates, filet de poulet, œuf dur, pommes frites, salade

Toasted bread, tomatoes, chicken fillet, hard-boiled egg, chips, green salad

Le Nordique

19€

Pain Complet, gravlax saumon, roquette, crème citronnée, aneth, tomates, pommes frites, salade verte

Wholemeal bread, gravlax salmon, rocket, lemon cream, dill, tomatoes, chips, green salad

Le Hot-Dog façon Manhattan

19€

compotée d'oignons, choux blanc, Pickles

Manhattan-style hot dog with onion compote, white cabbage, pickles

Menu Enfant : 16€ jusqu'à 12 ans

Children's menu : 16€ up to 12 years old

Filet de poulet Pané ou Steak Haché

Pommes Frites, Poêlée de Légumes

--

2 Boules de Glace au choix

Fillet of Chicken or Beef Burger

French Fries, Various Vegetable,

Ice Cream, 2 scoops



Les Douceurs

La Tarte Tropézienne

11€

The Tarte Tropézienne

La Tarte Myrtilles et son Sorbet

11€

Blueberry Tart with Sorbet

Les Abricots Rôtis au Romarin, Glace Pistache

11€

Roasted Apricots with Rosemary and Pistachio Ice Cream

Le Moelleux au Chocolat, Glace Vanille

11€

Chocolate Moelleux with Vanilla Ice Cream

Les Glaces

Parfums de Glaces

Pistache - Vanille - Café - Menthe - Chocolat -

Chocolat - Caramel Beurre Salé - Fraise

Pistachio - Vanilla - Coffee - Mint - Chocolate - Chocolate - Salted Butter Caramel - Strawberry

Les Sorbets

Myrtille - Framboise - Citron - Poire

Blueberry - Raspberry - Lemon - Pear

Coupe 1 boule : 4€ - Coupe 2 boules : 6€ - Coupe 3 boules : 8€

Supplément Chantilly : 1.50€



Les Coupes Glacées Non Alcoolisées

La Dame Blanche

10€

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

Le Caramel Liégeois

10€

Glaces caramel et vanille, sauce caramel, chantilly

Caramel and vanilla ice cream, caramel sauce, whipped cream

Le Tutti Frutti

10€

Sorbets citron, poire, framboise, fruits frais, coulis fruits rouges, chantilly

Lemon, pear, raspberry sorbets, fresh fruit, red fruit coulis, whipped cream

Le Fraise Melba

10€

Glaces vanille et fraise, fruits frais, coulis et chantilly

Vanilla and strawberry ice cream, fresh fruit, coulis and whipped cream

Les Coupes Glacées Alcoolisées

Le Colonel

12€

2 boules sorbet citron, vodka

2 scoops of lemon and vodka sorbet

L'after Eight

12€

2 boules glace menthe chocolat, Get 27

2 scoops of mint chocolate ice cream, Get 27

La Williamine

12€

2 boules sorbet poire, alcool de poire

2 scoops of pear sorbet, pear alcohol

La Framboisine

12€

2 boules sorbet framboise, eau de vie de framboise

2 scoops of pear sorbet, pear alcohol