

A la carte

Entrées / Starters

Soupe à l'Oignon gratinée	8,50€
Onion soup - Sopa de cebolla - Zuppa di cipolle - Zwiebelsuppe	
12 Escargots de Bourgogne	12,00€
Snails - Caracoles - Lumache - Schnecken	
Foie gras, Chutney d'Oignon et Confiture de Figs	18,00€
Foie gras, onion chutney and fig marmalade - Foie gras, chutney de cebolla y mermelada de higos Foie gras, chutney di cipolle e marmellata di fichi - Foie gras, zwiebelchutney und feigenkonfitüre	
L'Assiette de Charcuterie	12,50€
Assortment of hams and sausages - Plato de diferentes jamones y embutidos Piatto di prosciutti e salsicce diverse - Der Teller mit verschiedenen Schinken und Wurstsorten	
Cuisses de Grenouilles en persillade	14,50€
Frog legs in parsley sauce - Ancas de rana en salsa de perejil Cosce di rana in salsa di prezzemolo - Froschschenkel in Persillade	
Camembert rôti, au Noix et Miel	12,50€
Roasted Camembert with walnuts and honey - Camembert asado con nueces y miel Camembert arrosto con noci e miele - Gebratene Camembert mit Nüssen und Honig	

Salades / Salads - *Vous pouvez la prendre comme entrée ou plat / You can have it as a starter or main course*

Petite - Grande

Salade Gourmande (salade, tomates, concombre, maïs, gésiers canard, magret fumé, haricots verts)	
Salad, tomatoes, cucumber, corn, duck gizzards, smoked duck breast, green beans	14,00€ - 18,00€
Ensalada, tomates, pepino, maïs, mollejas de pato, magret de pato ahumado, judías verdes Insalata, pomodori, cetrioli, mais, ventrigli d'anatra, petto d'anatra affumicato, fagiolini Salat, Tomaten, Gurke, Mais, Entenmagen, geräucherte Entenbrust, grüne Bohnen	
Salade de Chèvre Chaud (crottin de Chavignol)	12,00€ - 16,00€
Goat cheese on toast and salad - Queso de cabra caliente sobre pan tostado y ensalada Formaggio di capra caldo su pane tostato e insalata - Ziegenkäse auf Toast und Salat	
Salade Savoyarde (salade verte, tomates, lardons, comté, croutons)	13,00€ - 17,00€
Salad, tomatoes, bacon, comté cheese, croutons Ensalada, tomates, bacon, queso comté, picatostes Insalata, pomodori, pancetta, formaggio comté, crostini Salat, Tomaten, Speck, Comté, Croutons	
Salade Végétarienne (salade, tomates, concombre, avocat, oignons rouges, haricots verts, maïs)	
Salad, tomatoes, cucumber, avocado, red onions, green beans, corn	10,00€ - 14,00€
Ensalada, tomates, pepino, aguacate, cebollas rojas, judías verdes, maïs Insalata, pomodori, cetrioli, avocado, cipolle rossa, fagioli verdi, mais Salat, Tomaten, Gurke, Avocado, rote Zwiebel, grüne Bohnen, Mais	
Salade Parisienne (salade verte, tomates, pomme de terre, jambon, œufs durs, cornichons)	
Salad, tomatoes, potatoes, ham, boiled eggs, pickles	12,00€ - 16,00€
Ensalada, tomates, patatas, jamón, huevos duros, pepinillos Insalata, pomodori, patate, prosciutto, uova sode, cetriolini Salat, Tomaten, Kartoffeln, Schinken, hartgekochte Eier, Essiggurken	
Salade de Crudités au Thon (salade verte, thon, œuf dur, tomate, olive, concombre) ...	13,00€ - 17,00€
Salad, tuna, hard-boiled egg, tomato, olive, cucumber Ensalada, atún, huevo duro, tomate, aceituna, pepino Insalata, tonno, uovo sodo, pomodoro, oliva, cetriolo Salat, Thunfisch, hartgekochtes Ei, Tomato, Olive, Gurke	

Viandes / Meats

Entrecôte Black Angus, Pomme de terre sautées, Haricots Verts, Sauce Béarnaise 36,00€

Entrecote steak, Sautéed potatoes, Green beans, Béarnaise sauce

Filete de costilla, patatas salteadas, judías verdes, salsa bearnesa

Costata di manzo, patate saltate, fagioli verdi, salsa Béarnaise

Entrecôte, Bratkartoffeln, grüne Bohnen, Sauce Béarnaise

Pavé de Rumsteak, Pomme de terre sautées, Haricots Verts, Sauce au Poivre 24,00€

Rump steak, sautéed potatoes, green beans, pepper sauce

Solomillo de ternera, patatas salteadas, judías verdes, salsa de pimienta

Bistecca di fesa, patate saltate, fagiolini, salsa di peperoni

Rumpsteak, Bratkartoffeln, grüne Bohnen, Pfeffersauce

Magret de canard, Pommes rôtis 22,00€

Duck Breast, Roasted Apples - Magret de pato, manzana asada - Petto d'anatra, Mela arrostita - Entenbrust, Apfel

Filet Mignon de Porc, Carottes rôtis, Sauce au pain d'épice 20,00€

Pork Filet Mignon, Roasted Carrots, Gingerbread Sauce

Solomillo de cerdo, zanahorias asadas, salsa de pan de jengibre

Filetto di maiale mignon, carote arrostitite, salsa al pan di zenzero

Filet Mignon de Porc, gebratene Karotten, Lebkuchensauce

Escalope de Volaille, Frites, Sauce Champignon 18,00€

Chicken, French fries, Mushroom sauce - Pollo, Patatas Fritas, Salsa de champiñones

Pollo, Patatine, Salsa ai funghi - Huhn, Pommes frites, Pilzsoße

Poissons / Fishs

Dorade Royale au four, Riz, compotée de Tomato au Citron 24,00€

Baked sea bream, rice, tomato and lemon compote

Dorada al horno, arroz, compota de tomate y limón

Orata al forno, riso, composta di pomodoro e limone

Dorade Royale aus dem Ofen, Reis, Tomatenkompott mit Zitrone

Pavé de Saumon, Crème à l'Aneth, Pomme de terre Vapeur 20,00€

Salmon steak, dill cream, steamed potato - Filete de salmón con crema de eneldo y patatas al vapor

Trancio di salmone con crema all'aneto e patate al vapore - Lachssteak, Dillcreme, Salzkartoffeln

Gambas Flambées au Pastis 22,00€

Prawns flambéed in pastis - Gambas flambeadas con pastis

Gamberi flambati al pastis - Gambas flambiert mit Pastis

Plats Mijotés / Simmered Dishes

Marmite de Boeuf Bourguignon (boeuf, pomme de terre vapeur, carotte, champignon)

Beef, Steamed Potato, Carrot, Mushroom, Bacon - Ternera, patata al vapor, zanahoria, champiñón, 22,00€

Manzo, patate al vapore, carote, funghi - Rindfleisch, Dampfkartoffeln, Karotten, Pilze

Marmite de Blanquette de Veau (veau, riz, carotte, champignon) 20,00€

Veal, Rice, Carrot, Mushroom - Ternera, Arroz, Zanahoria, Champiñón

Vitello, riso, carote e funghi - Kalbfleisch, Reis, Karotte, Pilze

Marmite de Lapin aux Pruneaux (lapin, pomme de terre vapeur, pruneau, champignon) 24,00€

Rabbit, Steamed potato, Prune, Mushroom - Conejo, patata al vapor, ciruela pasa, champiñón

Coniglio, patate al vapore, prugna secca, funghi - Kaninchen, Salzkartoffeln, Pflaumen, Pilze

Marmite de Légumes Fondants (pomme de terre, courgette, aubergine, tomate) 16,00€

Potato, Courgette, Aubergine, Tomato - Patata, Calabacín, Berenjena, Tomato

Patata, zucchini, melanzana, pomodoro - Kartoffel, Zucchini, Aubergine, Tomato

Fondues

====> Minimum pour 2 personnes / Minimum for 2 people <====

Fondue Savoyarde aux Trois Fromages	21,00€ par pers
<i>Three-Cheese Fondue - Fondue de tres quesos - Fonduta savoiarda ai tre formaggi - Fondue mit drei Käsesorten</i>	
Fondue Savoyarde aux Noix et au Miel	22,00€ par pers
<i>Cheese Fondue, Walnuts, Honey - Fondue de queso, Nueces, Miel</i>	
<i>Fonduta di formaggio, noci, miele - Käsefondue, Walnüsse, Honig</i>	
Fondue Savoyarde aux Cèpes	24,00€ par pers
<i>Cheese Fondue with porcini mushrooms - Fondue de queso con setas porcinis</i>	
<i>Fonduta di formaggio con funghi porcini - Käsefondue, Steinpilze</i>	
Accompagnement Fondue (charcuterie, pomme de terre, salade)	10,00€
<i>Plate of different hams, potatoes, salad - Surtido de jamón, patatas y ensalada</i>	
<i>Piatti assortiti di prosciutto, patate e insalata - Teller mit verschiedenen Schinken, Kartoffeln, Salat</i>	
Fondue Bourguignonne aux 4 Sauces	26,00€ par pers
<i>Beef fondue with 4 sauces - Fondue de ternera con 4 salsas</i>	
<i>Fonduta di manzo con 4 salse - Rindfleischfondue mit 4 Saucen</i>	

Raclettes à l'ancienne

====> Minimum pour 2 personnes / Minimum for 2 people <====

Vous pouvez choisir 2 raclettes différentes / You can choose 2 different raclettes

Raclette Charcuterie	21,00€ par pers
<i>Raclette with various hams and sausages. Potatoes - Raclette con varios jamones y salchichas. Patatas</i>	
<i>Raclette con vari prosciutti e salsicce. Patate - Raclette mit verschiedenen Schinken und Wurstsorten. Kartoffeln</i>	
Raclette au Jambon Cru	19,00€ par pers
<i>Raclette with cured ham. Potatoes - Raclette con jamón serrano. Patatas</i>	
<i>Raclette con prosciutto crudo. Patate - Raclette mit rohem Schinken. Kartoffel</i>	
Raclette au Jambon Blanc	19,00€ par pers
<i>Raclette with white ham. Potatoes - Raclette con jamón blanco. Patatas</i>	
<i>Raclette con prosciutto bianco. Patate - Raclette mit weißem Schinken. Kartoffel</i>	
Raclette au Magret de Canard Fumé	25,00€ par pers
<i>Raclette with smoked duck breast. Potatoes - Raclette con magret de pato ahumado. Patatas</i>	
<i>Raclette con petto d'anatra affumicato. Patate - Raclette mit geräucherter Entenbrust. Kartoffel</i>	
Raclette à la Viande de Grisons	26,00€ par pers
<i>Raclette with beef ham. Potatoes - Raclette con jamón de ternera. Patatas</i>	
<i>Raclette con prosciutto di manzo. Patate - Raclette mit Rinderschinken. Kartoffel</i>	

Pierrades

====> Minimum pour 2 personnes / Minimum for 2 people <====

Vous pouvez choisir 2 pierrades différentes / You can choose 2 different pierrades

Pierrade de Bœuf aux 4 Sauces	24,00€ par pers
<i>Beef Pierrade with 4 Sauces - Pierrade de ternera con 4 salsas</i>	
<i>Pierrade di manzo con 4 salse - Rindfleischpierrade mit 4 Saucen</i>	
Pierrade aux Trois Viandes et 4 Sauces (bœuf, magret de canard, blanc de poulet)	27,00€ par pers
<i>Three-meat pierrade, beef, chicken, duck - Pierrade de tres carnes con ternera, pollo y pato</i>	
<i>Pierrade di tre carni con manzo, pollo e anatra - Pierrade mit drei Fleischsorten, Rind, Huhn, Ente</i>	

Fromages / Cheeses

Tartiflette (pomme de terre, oignon, lardon, reblochon)	19,00€
Potato, onion, bacon, Reblochon cheese - Patata, cebolla, queso Reblochon	
Patate, cipolla, formaggio Reblochon - Kartoffel, Zwiebel, Reblochon-Käse	
Mont d'or (Fromage servi avec pomme de terre vapeur, charcuterie et salade)	24,00€
Minimum pour 2 personnes / Minimum for 2 people	
Uniquement d'Octobre à Avril / Only from October to April	
Cheese, steamed potatoes, various hams, salad - Queso, patatas al vapor, jamones variados, ensalada	
Formaggio, patate al vapore, prosciutti vari, insalata - Käse, Salzkartoffeln, verschiedene Schinken, Salat	
L'Assiette de Fromage (différents fromages français de vache, de chèvre ou de brebis, selon arrivage)	
Various French cow's, goat's and ewe's cheeses, depending on availability	12,50€
Varios quesos franceses de vaca, cabra y oveja, según disponibilidad	
Vari formaggi francesi di mucca, capra e pecora, a seconda della disponibilità	
Verschiedene französische Kuh-, Ziegen oder Schafskäse, je nach Ankunft	

Desserts

Tarte Tatin, Glace Vanille	9,00€
Warm baked apple pie with vanilla ice cream - Tarta tibia de manzana asada con helado de vainilla	
Torta di mele al forno calda con gelato alla vaniglia - Warmer, gebackener Apfelkuchen mit Vanilleeis	
Crumble Chocolat Poire	7,00€
Chocolate Pear Crumble - Crumble Chocolate Pera – Crumble Cioccolato Pere - Crumble Schokolade Birne	
Crème Brûlée	8,00€
Crema catalana	
Mousse au Chocolat	7,50€
Chocolate Mousse - Mousse e chocolate - Mousse al cioccolato - Schokoladenmousse	
Salade de Fruits Frais	8,00€
Fresh Fruit Salad - Ensalada de fruta fresca - Insalata di frutta fresca - Salat aus frischen Früchten	
Moelleux au Chocolat, Glace Vanille	8,00€
Chocolate cake - Pastel de chocolate - Torta al cioccolato – Schokoladenkuchen	

Glaces / Ice Cream

Café Liégeois (glace café, sauce café, crème chantilly)	9,00€
Coffee ice cream, coffee sauce, whipped cream - Helado de café, salsa de café, nata montada	
Gelato al caffè, salsa al caffè, panna montata - Kaffeeis, Kaffeesauce, Schlagsahne	
Chocolat Liégeois (glace chocolat, sauce chocolat, crème chantilly)	9,00€
Chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream - Helado de chocolate, salsa de chocolate, nata montada	
Gelato al cioccolato, salsa al cioccolato, panna montata - Schokoladeneis, Schokoladensauce, Schlagsahne	
Dame Blanche (glace vanille, sauce chocolat, crème chantilly)	9,00€
Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream - Helado de vainilla, salsa de chocolate, nata montada	
Gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato, panna montata - Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagsahne	
Colonel (sorbet citron, vodka)	10,00€
Lemon sorbet, vodka - Sorbete de limón con vodka - Sorbetto al limone con vodka - Zitronensorbet, Wodka	
Coupe de Glace 2 Boules (chocolat, vanille, café, citron, cassis)	7,00€
Ice cream Chocolate, vanilla, coffee, lemon, blackcurrant – Helados Chocolate, vainilla, café, limón, grosella negra	
Gelato Cioccolato, vaniglia, caffè, limone, ribes nero – Eiscreme Chokolade, Vanille, Kaffee, Zitrone, Schwarze Johannisbeere	