A PARTAGER

Croc'Truffe 12
Jambon de Savoie, comté 6 mois, sauce truffe

Saint Félicien rôti 150g 12
Thym, miel, toasts

Planche de charcuterie 15
Sélection de 3 charcuteries locales

Nos 3 fromages du moment 10

ENTRÉES

Soupe du moment 7

Terrine de foie Gras maison 11
Condiment poire

Os à moelle rôti,
Fleur de sel, pain toasté 10

Œuf meurette 8
Vin rouge, lardons, champignons

PLATS

Risotto aux champignons, 19
Copeaux de parmesan

Poulpe grillé 25
Rouille légèrement épicée, risotto au parmesan

Civet de sanglier, 22
Purée de pommes de terre

Suprème de volaille fermière, 23
Sauce champignons, crème de butternut

DESSERTS

Tiramisu 9
Café, vanille et amaretto

Cheesecake 9
Spéculoos, confiture de lait

Tartelette au citron meringuée 9

Boule de glace 3

Coupe Colonel 10

COCKTAILS

La Madeleine 10
Amaretto, Cointreau, jus d'ananas
Aperol / Campari Spritz 8
Hugo Spritz 10
Negroni 10
Moscow/London Mule 10
Gin Tonic 12
Spritz 0% 7
Gin Tonic 0% 8

BIERES

1664 33cl
Blonde 5.5° *4.5*
Blanche 5° *5.5*
Blonde 0% *4.5*
Les Brasseurs Savoyards 33cl
Blonde 5° *6*
Blanche 5° *6.5*
IPA 6.3° *6.5*
Ambrée 7° *6.5*

APERITIFS

Blanc Cassis - 12cl 6
Kir Royal - 12cl 10
Vermouth Routin – Blanc / Rouge - 4cl 6
Porto – Blanc / Rouge - 6cl 5
Pastis des Alpes - 2cl 5
Suze - 4cl 6

SANS ALCOOL

Eau minérale Thonon - *75cl* 5
Eau pétillante Vals – *75cl* 5
Perrier - *33cl* 3.5
Coca Cola / Coca Cola Zéro - *33cl* 4
Orangina - *25cl* 4
Yaute Limonade – 33cl 4.5
Yaute Ice Tea – 33cl 4.5
Tonic *la french SVP – 25cl* 4
Ginger Beer *la french SVP – 25cl* 4
Jus de fruits Granini - 25cl **4**
Tomate / Multifruit / Pomme
Nectar de fruits Granini - 25cl **4**
Abricot / Orange / Ananas