

Entrées

CALAMARS FRITS (SG,SL)	12 / 18€
POIVRE DE SUMAC – FLEUR DE SEL – CONFITURE DE PIMENT DOUX – MAYONNAISE À L'ANETH ET AU SAFRAN <i>SUMAC SPICE – FLEUR DE SEL – SWEET CHILLI JAM – SAFFRON & DILL MAYONNAISE</i>	
CARPACCIO DE BOEUF ANGUS (SG) 🇨🇭	14€
COPEAUX DE PERSILLÉ D'ALBERTVILLE – NOIX CERNEAU – ROQUETTE – POIRE DE SAVOIE – HUILE D'OLIVE AUX HERBES <i>ALBERTVILLE BLUE CHEESE SHAVINGS – TOASTED WALNUTS – ROCKET – SAVOIE PEAR – HERB INFUSED OLIVE OIL</i>	
BRUSCHETTA À LA BURRATA (V)	12€
FOCACCIA MAISON – TOMATES – PESTO DE ROQUETTE <i>HOMEMADE FOCACCIA – TOMATOES – ROCKET PESTO</i>	

Plats Principaux

PLATS DU JOUR

VOIR ARDOISE
SEE BLACKBOARD

FAUX FILET MONTBELIARD 🇨🇭	27€
VIANDE DE NOTRE TERROIR - FRITES MAISON - SAUCE MAISON (DEMANDEZ AU PERSONNEL LA SAUCE DU JOUR) <i>LOCALLY REARED SIRLOIN STEAK - HAND CUT CHIPS - HOMEMADE SAUCE (ASK STAFF FOR THE SAUCE OF THE DAY)</i>	
COQUELET EN PAPILOTE RÔTI (SG)	24€
COQUELET RÔTI AU CITRON & AU PAPRIKA – FRITES MAISON – CRÈME FRAICHE AU CITRON & AUX HERBES – SALADE PRINTANIÈRE <i>SPATCHCOCK POUSSIN MARINATED IN LEMON & PAPRIKA – HAND CUT CHIPS – LEMON & HERB CREME FRAICHE – SPRING SALAD</i>	

Soirée Moules Frites

TOUS LES JEUDIS

UNE SOIRÉE DE MOULES FRITES ET DE MUSIQUE LIVE - RÉSERVATION CONSEILLÉE

AN EVENING OF MOULES FRITES AND LIVE MUSIC - RESERVATION RECOMMENDED

MOULES FRITES À PARTIR 14€

Salades

SALADE CÉSAR 🇨🇭	21€
SALADE ROMAINE – SUPRÊME DE POULET FERMIER – ANCHOIS – CROÛTONS – ŒUFS DURS – COPEAUX DE PARMESAN ROMAINE LETTUCE – ROAST CHICKEN SUPREME – ANCHOVIES – CROUTONS – HARD BOILED EGG – PARMESAN SHAVINGS	
SALADE DE BURRATA (V)	19€
CRESSON & ROQUETTE – TOMATES ANCIENNES – CROÛTONS – BASILIC – PESTO DE ROQUETTE – RÉDUCTION BALSAMIQUE CRESS & ROCKET – HERITAGE TOMATOES – CROUTONS – BASIL – ROCKET PESTO – BALSAMIC REDUCTION	
SALADE PRINTANIÈRE (SG)	16€
CRESSON – PETITS POIS FRAIS – ASPERGES – RUBANS DE COURGETTES – FÈVES – COPEAUX DE FENOUIL – RADIS – MENTHE – VINAIGRETTE AU CITRON & AUX NOIX CRESS – FRESH PEAS – ASPARAGUS – COURGETTE RIBBONS – BROAD BEANS – FENNEL SHAVINGS – RADISH – MINT – LEMON & WALNUT DRESSING	

Les Burgers

PAIN BURGER SANS GLUTEN DISPONIBLE *GLUTEN FREE BURGER BUNS AVAILABLE*

MUSHROOM BURGER (V)	21€
CHAMPIGNON PORTABELLO GRILLÉ – FROMAGE HALLOUMI – AUBERGINE PANÉE AU PANKO – SAUCE AU YAOURT ET À L'AIL – SAUCE HARISSA – FRITES AU SEL DE ROMARIN GRILLED PORTOBELLO MUSHROOM – HALLOUMI – PANKO BREADED AUBERGINE – GARLIC YOGHURT – SAUCE HARISSA - ROSEMARY SALTED FRIES	
LODGE BURGER 🇨🇭	22,5€
STEAK FAÇON BOUCHÈRE (100% ORIGINE RHÔNE-ALPES) – DÉLICE DE LA TARENTEISE (FROMAGE) – BACON CROUSTILLANT – PICKLE AMÉRICAIN – CONFITURE D'OIGNONS ROUGES – MAYONNAISE À LA TRUFFE – FRITES AU SEL DE ROMARIN BUTCHERS BURGER (ORIGIN RHÔNE ALPS) – DELICE DE TARENTEISE CHEESE – CRISPY BACON – PICKLE – CAMELISED RED ONION – TRUFFLE MAYONNASIE – ROSEMARY SALTED FRIES	
KATSU BURGER	22,5€
POULET PANÉ AU PANKO – KATSU MAYONNAISE (AU CURRY) – SALADE DE CHOU AUX SAVEURS ASIATIQUES – FRITES DE PATATES DOUCE PANKO BREADED CHICKEN BURGER – KATSU MAYONNAISE – CRUNCHY JAPANESE SLAW – SWEET POTATO FRIES	

Tous Les Vendredis

FISH & CHIPS

PAVÉ D'ÉGLEFIN CUIT À L'ANGLAIS DANS UN PÂTE FRIT – FRITES MAISON – ÉCRASÉ DE PETITS POIS – SAUCE TARTARE

BATTERED HADDOCK – HOMECUT CHIPS – MUSHY PEAS – TARTARE SAUCE

SUR PLACE 18€ & À EMPORTER 16€

Nibbles

SALADE VERTE (V) (SG) (SL)	5€
FRITES (V) (SL)	5€
TRUFFLE FRIES	9€
FRITES - HUILE À LA TRUFFE - PARMESAN	
TRUFFLE OIL - PARMESAN	
KATSU FRIES (V) (SL)	9€
FRITES - KATSU MAYONNAISE (AU CURRY) - SAUCE SIRACHA - CIBOULE	
KATSU MAYONNAISE - SAUCE SIRACHA - SPRING ONION	

Menu Enfant

JUSQU'À 12 ANS / UP TO 12 YEARS OLD 12€

SODA / JUS DE FRUIT / SIROP

...

POULET PANÉ ou POISSON PANÉ FAIT MAISON (SL) / BURGER (SL) / CHEESEBURGER
HOMEMADE BREADED CHICKEN or FISH / BURGER / CHEESEBURGER

SERVI AVEC HARICOTS VERTS & FRITES ou PURÉE DE POMMES DE TERRE
SERVED WITH GREEN BEANS & CHIPS or MASHED POTATO

ou

PÂTE À LA SAUCE TOMATE (V)
PASTA & TOMATO SAUCE

...

SUNDAE VANILLE AU SAUCE CHOCOLAT OU FRAMBOISE / MIKO STICK "SMILE" CHOC / GLACE À L'EAU "ROCKET"

Petite Douceur

DESSERTS DU JOUR

VOIR ARDOISE

SEE BLACKBOARD

CAFÉ GOURMAND (V)	14€
BOULE DE GLACE ARTISANALE (V)	3€