



APÉRITIFS

Kir.....	15 cl	14 €
Kir Royal.....	15 cl	21 €
Pastis - Maison Henri Bardouin.....	4 cl	10 €
Vermouth Blanc ou Rouge - Maison Dolin.....	6 cl	10 €
Porto Rouge Graham's reserve.....	6 cl	12 €
Bière Blanche, Blonde ou Rousse - Brasserie du Mont-Blanc	33 cl	10 €

CHAMPAGNES

La coupe de 15 cl

BLANC AOP Champagne - Lallier R.021 - NM	20 €
ROSÉ AOP Champagne - Lallier rosé Grand Cru - NM.....	23 €

VINS ROSÉS - ROSÉ WINES

Au Verre 15 cl 75 cl

PROVENCE	
Jolies Filles	8 € 40 €
PROVENCE	
L'Excellence - Château Saint-Maur	70 €

VINS BLANCS - WHITE WINES

SAVOIE BIO	
AOC Savoie - Apremont - Domaine Ravier	
Les Roches Fendues	9 € 49 €
BORDEAUX	
AOC Pessac-Léognan - Château Ferran.....	12 € 60 €
LOIRE	
AOC Touraine - Clos Roussely	
Chenonceaux.....	13 € 66 €

VINS ROUGES - RED WINES

LANGUEDOC	
AOC Corbières - Château Pech-Latt	9 € 49 €
VALLÉE DU RHÔNE	
AOC Ventoux - Domaine Hélène Bleuzen.....	12 € 60 €
LOIRE BIO	
AOC Saumur-Champigny - Château du Hureau	
Les Fevettes	15 € 75 €

La carte des vins de notre restaurant gastronomique
est disponible sur demande.

Our gourmet restaurant's wine list is available upon request.



TOUS LES DÉJEUNERS

DU MARDI AU SAMEDI



FORMULE DU MIDI

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 39 €
(Entrée/Plat ou Plat/Dessert possible : 35 €)

Lunch menu: Starter + Main course + Dessert €39
(Starter/Main Course or Main Course/Dessert available for €35)

ENTRÉES - STARTERS



Comme une Tomate-Mozza - 14 €

Carpaccio de Tomates Anciennes, Siphon de Burrata,
Noix de Grenoble AOP Caramélisées et en Pesto,
Crumble Parmesan

Like a Tomato-Mozzarella: Heirloom Tomato Carpaccio, Burrata Siphon,
Caramelized PDO Walnuts in Pesto, Parmesan Crumble

Bouchée à la Reine Folie - 14 €

Pâte Feuilleté Croustillante, Crème de Champignons Bio,
Volaille Fermière et Abondance AOP

Queen Madness Bite: Crispy Puff Pastry, Organic Mushroom Cream,
Free-Range Poultry and Abondance PDO

PLATS - MAIN COURSES

Le Porc Confit - 25 €

Poitrine de Porc Noir de Bigorre Confit 4h,
Achard Réunionnais de Légumes et Jus de Porc

Confit Pork: Black Pork Belly Confit for 4 hours from Bigorre,
Reunionese Vegetable Pickle and Pork Jus

Le Poisson Du Lac - 28 €

Poisson du Lac du Bourget, Risotto Basilic, Citron de Nice et Brocolis

Lake Fish: Fish from Lake Bourget, Basil and Nice Lemon Risotto, Brocolis



Les Gnocchis aux Poivrons - 23 €

Gnocchis de Pomme de Terre Poêlés,
Crème de Poivron et Mimolette

Pepper Gnocchi: Pan-fried Potato Gnocchi with Pepper Cream and Mimolette

DESSERTS

Le Chocolat-Framboise - 12 €

Biscuit & Ganache Chocolat, Confit Framboise,
Framboises Fraîches et Sauce Chocolat

Chocolate-Raspberry: Biscuit & Chocolate Ganache, Raspberry Confit,
Fresh Raspberries and Chocolate Sauce

Le Pêche-Verveine - 12 €

Confit Pêche Verveine, Crumble et Siphon Verveine, Granité Pêche

Peach-Verbena: Peach Verbena Confit,
Verbena Crumble and Siphon, Peach Granita

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.
A list of allergens is available upon request.

LES SIGNATURES DE L'ÉTÉ

ENTRÉES - STARTERS

Salade d'Été - 19 €

(+5 € avec la formule / with the lunch menu)

Poulpe Confit, Billes de Melon Infusées,
Sucrine Grillée au Wakamé et Riz Soufflé

Summer Salad: Confit Octopus, Infused Melon Balls,
Grilled Sucrine with Wakame and Puffed Rice

Vitello Tonnato - 21 €

(+7 € avec la formule / with the lunch menu)

Veau en Tranches fines, Mayo aux Câpres,
Thon Rouge et Câpres Frits

Vitello Tonnato: Thinly Sliced Veal, Caper Mayo, Red Tuna, and Fried Capers

PLATS - MAIN COURSES

Le Bœuf Wellington - 49 €

Pavé de Bœuf en Croûte aux Shiitakes, Foie Gras,
Chou Frisé, Siphon au Thym et Jus Réduit

Beef Wellington: Beef Steak in a Crust with Shiitake Mushrooms,
Foie Gras, Kale, Thyme Siphon and Reduced Jus

La Sole Meunière - 49 €

Sole entière Poêlée au Beurre Noisette, Citron et Persil Frais,
Servi avec des Pommes vapeur en Persillade

Sole Meunière: Whole Sole Pan-fried with Brown Butter,
Lemon and Fresh Parsley, Served with steamed potatoes in Parsley

BOISSONS FRAICHES - COLD DRINKS

Eau de qualité micro-filtrée (plate ou gazeuse)..... forfait 50cl **5 €**
High-quality micro-filtered still or sparkling water

Eaux minérales	mineral water	33cl	50cl	1L
Evian.....		4 €	6 €	7 €
San Pellegrino		6 €	7 €	

Virgin Spritz (Bitter sans alcool et soda romarin / pamplemousse)..... **13 €**
Non-alcoholic bitters and rosemary/grapefruit soda

Boissons brassées aux fruits brewed fruit drinks
Légèrement alcoolisée à 4,5°, naturellement fruitée et sans sucre.
Lightly alcoholic at 4.5°, naturally fruity and sugar-free.

Yolo Citron-Menthe	33cl	9 €
Yolo Framboise-Timut.....	33cl	9 €

Jus et Nectars de fruits Patrick Font..... **9 €**
Abricot, Ananas, Fraise, Mangue, Pêche de vigne, Pomme, tomate
Patrick Font Fruit Juices and Nectars: Apricot, Pineapple, Strawberry,
Mango, Vine Peach, Apple, Tomato

Sodas **6 €**
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fuze Tea, Limonade, Perrier, Tonic, Ginger Beer

TVA incluse au taux de 10%, prix nets en euros, service compris.
10% VAT included, net prices in euros, service included.