L'ASSIETTE DE 6 HUITRES DU MOMENT : 26 €

Accompagnée d'un verre de vin blanc du moment

The plate of 6 oysters of the moment, with a glass of white wine of the moment

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 AOP Côtes de Provence « Chabaud » Château Yssole	**12 €**	**59 €**

VINS BLANCS - WHITE WINES

SAVOIE AOP Roussette de Savoie - Domaine Dupasquier	**9 €**	**45 €**
LOIRE AOC Touraine Chenonceaux - Clos Roussely	**11 €**	**55 €**
LANGUEDOC IGP Hérault « Chants du Jardin » Domaine Clos Constantin	**13 €**	**65 €**

VINS ROUGES - RED WINES

LANGUEDOC AOC Corbières - Château Pech-Latt	**9 €**	**49 €**
SUD-OUEST AOP Cahors « Le Combal » Domaine Cosse et Maisonneuve	**11 €**	**55 €**
SAVOIE AOP Savoie - Mondeuse « Les Molières »	**13 €**	**65 €**

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

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.

LE COMPTOIR DE FOLIE • BISTROT CHIC •

TOUS LES DÉJEUNERS

DU MARDI AU SAMEDI

FORMULE DU MIDI : 39 €

Choisissez **une entrée, un plat et un dessert** parmi les options ci-dessous pour composer votre formule du midi (Entrée/Plat ou Plat/Dessert possible : 35 €).

Choose **a starter, main course, and dessert** from the options below to create your lunch menu (Starter/Main Course or Main Course/Dessert available for €35).

ENTRÉES - STARTERS

Œuf Parfait Façon Beaujolaise - 14 €
Crème aux Champignons Bio au Vin Rouge,
Œuf Parfait Plein Air, Lardons et Croûtons
Beaujolais-Style Perfect Egg: Organic Creamy Mushrooms with Red Wine, Free-Range Perfect Egg, Bacon and Croutons

VÉGÉTARIEN
Involtinis d'Aubergine, Ricotta, Basilic et Noix - 14 €
Aubergines Farcies à la Ricotta au Pesto,
Crumble Parmesan et Noix Caramélisées
Eggplant, Ricotta, Basil, and Walnut Involtini: Eggplant Stuffed with Ricotta and Pesto, Parmesan Crumble, and Caramelized Walnuts

PLATS - MAIN COURSES

Le Veau à l'Italienne - 25 €
Poitrine de Veau Marinée, Purée de Pommes de Terre
aux Champignons de Saison, Jus de Viande Réduit
Italian-Style Veal: Marinated Veal Breast,
Mashed Potatoes with Seasonal Mushrooms, Reduced Meat Jus

Le Poisson Du Lac - 28 €
Poisson du Lac du Bourget,
Purée de Panais et Échalotes Confites, Sauce à l'Oseille
Lake Fish: Fish from Lake Bourget,
Parnship Purée, Confit Shallots, Sorrel-Infused Sauce

VÉGÉTARIEN
Chou-Fleur Rôti au Beurre Travaillé - 23 €
Steak de Chou-Fleur arrosé au Beurre au Curcuma et Cumin,
Crème de Chou et Romanesco Poêlé
Roasted Cauliflower with Butter: Cauliflower Steak drizzled with Turmeric and Cumin Butter, Cream of Cauliflower and Pan-fried Romanesco

DESSERTS

Le Noisette-Citron - 12 €
Biscuit et Crème Noisette, Confit et Granité Citron
Hazelnut-Lemon: Hazelnut Biscuit and Cream, Candied Lemon Granita

Le Pomme de Savoie et Sarrasin - 12 €
Pommes Caramélisées, Crème Vanille et Crumble Sarrasin
Savoy Apple and Buckwheat: Caramelized Apples,
Vanilla Cream and Buckwheat Crumble

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

LE COMPTOIR DE FOLIE • BISTROT CHIC •

LES SIGNATURES DE L'AUTOMNE

ENTRÉES - STARTERS

Ceviche de Dorade Royale aux Fruits d'Automne - 19 €
(+5 € avec la formule / with the lunch menu)
Dorade Marinée au Gingembre et Citron Vert,
Fruits d'Automne
Sea Bream Ceviche with Autumn Fruits: Sea Bream Marinated with Ginger and Lime, Autumn Fruits

La Terrine de Folie - 18 €
(+5 € avec la formule / with the lunch menu)
Terrine de Porc, Volaille et Foie Gras,
Pickles de Légumes du Marché
Folie Terrine: Pork, Poultry and Foie Gras Terrine with Pickled Farmer Vegetables

PLATS - MAIN COURSES

Le Bœuf Wellington - 49 €
Pavé de Bœuf aux Champignons de Paris, Foie Gras,
Épinards, Crème au Thym et Jus Réduit
Beef Wellington: Beef Steak in a Crust with Paris Mushrooms, Foie Gras, Kale, Thyme Siphon and Reduced Jus

La Sole Meunière - 49 €
Sole entière Poêlée au Beurre Noisette, Citron et Persil Frais,
Servie 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.