



RESTAURANT

# LES ENTRÉES



<b>Bowl Marin / Marine Bowl</b>	8/16€
salade de saison, avocat, pomelos, carottes et betteraves râpées, crevettes, saumon fumé, sauce cocktail <i>seasonal salad, avocado, pomelos, carrots and grated beets, prawns, smoked salmon, cocktail sauce</i>	
<b>Bowl de saison / Seasonal Bowl</b>	8/16€
<b>Bowl César Poulet Pané aux Corn Flakes</b>	8/16€
<i>Caesar Bowl Breaded chicken with cornflakes</i>	
<b>Bisque de crevettes, pain grillé et rouille au safran</b>	9€
<i>Shrimp bisque, toast and saffron rouille</i>	
<b>Velouté du moment et son topping <sup>100%</sup> Végé</b>	8€
<i>Seasonal Velouté and its topping</i>	
<b>Saint Félicien rôti au crumble de fruits secs et noix de Grenoble, salade verte et pain grillé <sup>100%</sup> Végé</b>	10€
<i>Saint Félicien roasted with crumble of dried fruits and walnuts, green salad and toasted bread</i>	
<b>Bocal de foie gras de canard entier IGP, chutney et pain grillé A PARTAGER OU PAS !</b>	19€
<i>Jar of whole duck foie gras, chutney and toast TO SHARE OR NOT!</i>	

# LES

# INCONTOURNABLES

<b>Omelette / Omelette</b>	15€
jambon, fromage ou champignons persillés <i>ham, cheese or parsley mushrooms</i>	
<b>Tartiflette Savoyarde / Savoyard Tartiflette</b>	18€
<b>Burger du Chef, salade et frites maison</b>	18€
<i>Chef's burger, salad and homemade fries</i>	
<b>Coeur de Filet de Rumsteak Grillé / Grilled Rump Steak Fillet</b>	22€
saucés au choix (crème de noix ou beurre Maître d'hôtel), frites et salade <i>saucés of your choice (cream of nuts or Maître d'hôtel butter), fries and salad</i>	

# MENU

<b>Entrée+plat ou plat+dessert</b>	22€
<i>Starter+main course or main course+dessert</i>	
<b>Entrée+plat+dessert</b>	29€
<i>Starter+main course+dessert</i>	

## Au choix :

- BOWL au choix ou Velouté du moment et son topping
- Tartiflette ou bœuf à la mode Bourguignonne ou Dahl de lentilles
- Salade d'agrumes ou Clafoutis aux pommes ou crème brûlée

## For choice :

- Bowl of your choice or Seasonal velouté and its topping
- Beef tartare and its condiments, homemade fries and salad or Dahl of green lentils, sweet potatoes, vegetables, curry and coconut; rice with grilled almonds
- Oriental citrus salad, orange blossom water and honey or Clafoutis with roasted apples, salted butter caramel sauce and vanilla ice cream or Crème brûlée with TONKA bean

## LES PLATS



- Dahl de lentilles vertes, patates douces, légumes, curry et coco ; riz aux amandes grillées** <sup>100%</sup> **Végo** 17€  
*Dahl of green lentils, sweet potatoes, vegetables, curry and coconut; rice with grilled almonds*
- Bœuf à la mode Bourguignonne, carottes rôties et mousseline de pommes de terre** 18€  
*Burgundian-style beef, roasted carrots and potato*
- Cuisse de canette à l'orange, au Porto et épices douces, mousseline de pommes de terre et légumes du moment** 19€  
*Leg of duckling orange, porto and mild spices sauce, potato mash and seasonal vegetables*
- Pavé de saumon rôti, sauce Hollandaise à l'aneth, riz aux amandes grillées, légumes du moment** 22€  
*Roasted salmon steak, dill Hollandaise sauce, rice with grilled almonds, seasonal vegetables*
- Gratin de Ravioles du Dauphiné, fondue de poireaux et crème de chèvre** <sup>100%</sup> **Végo** 17€  
*Gratin of Dauphiné ravioli, leek fondue and goat cheese cream*

## LES DESSERTS



- Assiette de fromages affinés de Région** 12€  
*Plate of refined regional cheeses*
- Clafoutis aux pommes rôties, sauce caramel au beurre salé et glace vanille (Glace des Alpes)** 8€  
*Clafoutis with roasted apples, salted butter caramel sauce and vanilla ice cream*
- Brownie fondant au chocolat et noix, crème anglaise à la vanille** 8€  
*Chocolate and walnut fondant brownie, vanilla custard*
- Salade d'agrumes à l'orientale, eau de fleur d'oranger et miel, grande langue de chat** 8€  
*Oriental citrus salad, orange blossom water and honey*
- Tatin d'ananas, coulis passion et noix de coco** 8€  
*Pineapple tatin, passion fruit coulis and coconut*
- Café « Gourmet »** 9€  
*Coffee with miniature desserts*
- Crème brûlée à la fève TONKA** 7€  
*Crème brûlée with TONKA bean*
- Coupe Banana Split (glace vanille, fraise, chocolat), banane, sauce chocolat et Chantilly** 8€  
*Banana Split Cup (vanilla ice cream, strawberry, chocolate), banana, chocolate sauce and whipped cream*

Retrouvez nos offres du jour sur l'ardoise du Chef  
Servis en chambre, les plats du restaurant seront majorés de 15%

# À L'ABORDAGE !



## LES CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut	8,5		45
Laurent Perrier La Cuvée Brut	12	35	58
Laurent Perrier Brut Millésimé 2008			82

## APÉRITIFS

Ricard (2cl)			4,5
Pastis (2cl)			4,5
Martini bianco ou rosso (6cl)			5
Campari (6cl)			5
Porto rouge Graham's Fine Tawny (6cl)			6
Prosecco			6,5

## APÉRITIFS FRANÇAIS

St Raphaël rouge (6cl)			6
Lillet Tonic (15cl)			8
Kir au bourgogne blanc (12,5cl) avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise			5

## BIÈRES

	15cl	25cl	50cl
Bière pression			
Heineken	3,5	4,5	7,5
Affligem		5,2	8,2

## Bières bouteilles

Hapkin blonde, riche & fruitée (33cl)			5,5
Grimbergen blanche, bière d'abbaye, agrumes & notes d'épices (33cl)			5
Grimbergen ambrée, bière d'abbaye, ronde & sucrée(33cl)			5
Pelforth brune, caramélisée & de caractère (33cl)			5
Lagunitas IPA, amère aux notes d'agrumes (35,5cl)			6
Mort Subite Witte Lambic, rafraichissante et acidulée (33cl)			5,5
Desperados original, notes d'agrumes et arômes de tequila (33cl)			5,5

## Sans alcool, la fête est plus folle !

Heineken 0.0, fruitée et désaltérante (33cl)			5,5
Desperados virgin 0.0, notes d'agrumes et citron (33cl)			5

## CIDRE

Cidre "SASSY" de Normandie (33cl) <b>BIO</b>			6
--	--	--	---

# BIEN AU CHAUD



## BOISSONS CHAUDES

### Café Nespresso

Expresso	2,4
Double expresso	3,2
Cappuccino	4,9

Thés Kusmi tea **BIO** 5

### Thés noirs

English Breakfast, de Ceylan et d'Assam

Earl Grey, à la bergamote

Quatre Fruits Rouges, aux saveurs de fruits rouges

Prince Wladimir, aromatisé agrumes, vanille et épices

### Thés verts

À la menthe, enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe

Sencha, de Chine

Detox, mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron

Infusions 3,8

AquaRosa, Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges

Be Cool, Mélange de Verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse

### Lattés

Chocolat Commerce Equitable Monbana **BIO** 3,5

Latte Macchiato 4,9



# LARMES DE CROCO

## EAUX MINÉRALES

	33cl	50cl	1l
Evian		3,5	4,5
Badoit		3,5	4,5
Perrier	4		

## SODAS

4,5

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre (33 cl)

Oasis tropical, Fanta orange, Sprite (33 cl)

Orangina, Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic

Fuze tea pêche (25 cl)

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI 25 cl 4,5

Jus de tomate, orange ou pomme

Nectar de pamplemousse rose, ananas,

fraise ou abricot

UN ZESTE DE FRAICHEUR 33 cl 6

Soda artisanal Mona citron citron vert, 100% naturel et peu sucré **BIO**

Pétillant pomme artisanal Mona, 100% naturel et français **BIO**

# MILLÉSIMÉ



## LES VINS BLANCS AOP

	15cl	37,5cl	75cl
Isère <i>Bugey Chardonnay - Maison Angelot</i>	7		27
Chablis - Gloire de Chablis <i>Moreau et Fils - Vif &amp; fruité</i>	8,5	28	44
Vdpf Côte de Gascogne <i>Tariquet 1er Grives</i>	7		28
Chignin Bergeron <i>AOC Vullien</i>	7		34

## LES VINS ROSÉS AOP

	15cl	37,5cl	75cl
IGP Oc - BIODYNAMIE <i>Zodiak - Vif &amp; fruité</i>			28
Côtes de Provence <i>Ultimate Provence - Fruité &amp; intense</i>			35

## LES VINS ROUGES AOP

	15cl	37,5cl	75cl
Côtes du Rhône Villages <i>Plan de Dieu, Domaine du Vallon- Rond &amp; fruité</i>	6	18	26
Croze Hermitage <i>Le Millepertruis</i>	8	20	35
Brouilly <i>Aegerter - Léger &amp; floral</i>			37
St Nicolas de Bourgueil <b>BIO</b> <i>Les Petits Grains, Frédéric Mabileau - Fruité &amp; gourmand</i>	7		30
Haut-Médoc <i>Château d'Arcins Crû Bourgeois - Puissant &amp; fruité</i>	8		42

\*\*Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10%.

Tous nos prix sont en euros et TTC.

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.

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

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

**BIO**

Produits issus de l'agriculture biologique.

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.



PEFC 10-31-1560 Ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.