

CARTE DU SOIR - DINNER MENU

ENTRÉES - STARTERS

HUÎTRES — OYSTERS : FINE DE CLAIRES (6 pièces / 12 pièces).....	24 / 46
HUÎTRES — OYSTERS : GILLARDEAU (6 pièces / 12 pièces).....	26 / 50
NEMS DE REBLOCHON — REBLOCHON CHEESE SPRING ROLLS.....	18
TARTARE THON AVOCAT — TUNA AND AVOCADO TARTARE.....	20
RISOTTO À LA TRUFFE (10 minutes d'attente) — TRUFFLE RISOTTO (10' preparation required).....	30
SOUPE DU JOUR — SOUP OF THE DAY.....	18
Selon arrivage et légumes de saison. <i>Depending on market arrivals and seasonal vegetables.</i>	
SALADE DE POULPE ET CHORIZO — OCTOPUS AND CHORIZO SALAD.....	20
CRABE OLIVIER SALADE — CRAB OLIVIER SALAD.....	20

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur) Service compris. Certains plats peuvent contenir des allergènes, Merci de demander l'information à nos serveurs. Nos viandes sont élevées et abattues en France. "Homemade" dishes are prepared on the premises from raw ingredients. Nets prices in euros (VAT following the law) Service included. Please ask our waiters for allergenic products. Our meats are raised and slaughtered in France.

LE
GRILL

CARTE DU SOIR - DINNER MENU

ROBATA GRILL

FILET DE BŒUF, FRITES MAISON ET SALADE, SAUCE TARTARE <i>BEEF FILLET STEAK, HOMEMADE FRENCH FRIES AND SALAD, TARTAR SAUCE</i>	45
COQUELET ET HARICOTS VERTS, SAUCE AU POIVRE <i>COCKEREL AND GREEN BEENS, PEPPER SAUCE</i>	45
CÔTE DE BŒUF, FRITES MAISON ET SALADE, SAUCE BEARNAISE (600GR) (10' préparation required) <i>BEEF PRIME RIB, HOMEMADE FRENCH FRIES AND SALAD, BEARNAISE SAUCE (600 gr) (10 minutes d'attente) ..</i>	99
CÔTE DE BŒUF POUR 2, FRITES MAISON ET SALADE, SAUCE BEARNAISE (20 minutes d'attente - 1.2 kg) <i>BEEF PRIME RIB FOR 2, HOMEMADE FRIES AND SALAD, BEARNAISE SAUCE (20' preparation required - 1.2 kg)</i>	180
BABY BLACK RIBBS, ECRASE DE POMMES DE TERRE ET SALADE VERTE, SAUCE AU POIVRE <i>BABY BLACK RIBBS, MASHED POTATOES AND SALAD, PEPPER SAUCE</i>	30
BLACK COD AVEC RIZ ET SAUCE CHIMICHOURI <i>BLACK COD FISH WITH RICE AND CHIMICHOURI SAUCE</i>	50
PAVÉ DE SAUMON ET RIZ, SAUCE CHIMICHOURI <i>SALMON STEAK AND RICE, CHIMICHOURI SAUCE</i>	30
POULPE GRILLÉ ET QUINOA, SAUCE CHIMICHOURI <i>GRILLED OCTOPUS AND QUINOA, CHIMICHOURI SAUCE</i>	30

ACCOMPAGNEMENTS — SIDES

supplément truffe +5€

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur) Service compris. Certains plats peuvent contenir des allergènes, Merci de demander l'information à nos serveurs. Nos viandes sont élevées et abattues en France. "Homemade" dishes are prepared on the premises from raw ingredients. Nets prices in euros (VAT following the law) Service included. Please ask our waiters for allergenic products. Our meats are raised and slaughtered in France.

LE
GRILL

CARTE DU SOIR - DINNER MENU

SPÉCIALITÉS
SPECIALITIES

BŒUF STROGANOFF — <i>BEEF STROGANOFF</i>	25
Ragoût de viande de bœuf mariné, et braisé, sauce moutarde <i>Marinated and braised beef stew, served with mustard sauce</i>	
BORSCH — <i>BORSCHT</i>	20
Potage de spécialité russe, paleron de bœuf et légumes. <i>Russian soup specialty, beef chuck steak with vegetables.</i>	
LINGUINE TRUFFE — <i>TRUFFLE LINGUINE</i>	29
Linguine, huile de truffe et copeaux de truffe <i>Linguine, truffle oil and truffle shavings</i>	
POT AU FEU — <i>POT AU FEU</i>	19
Paleron de bœuf mijoté, légumes d'hiver <i>Stewed beef chuck steak with winter vegetables</i>	

LA SAVOIE

TARTIFLETTE — <i>TARTIFLETTE</i>	19
BOÎTE CHAUDE — <i>BOÎTE CHAUDE</i>	25
Pommes de terre, salade, jambon de pays - <i>Potatoes, salad, cured ham</i>	
FONDUE 4 FROMAGES (minimum 2 personnes - 12 minutes d'attente).....	23/pers
4 <i>CHEESE FONDUE (minimum 2 persons - 12' preparation required)</i>	

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur) Service compris. Certains plats peuvent contenir des allergènes, Merci de demander l'information à nos serveurs. Nos viandes sont élevées et abattues en France. "Homemade" dishes are prepared on the premises from raw ingredients. Nets prices in euros (VAT following the law) Service included. Please ask our waiters for allergenic products. Our meats are raised and slaughtered in France.

LE
GRILL

CARTE DU SOIR - DINNER MENU

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS MONTAGNES 10

ASSORTMENT OF CHEESES FROM THE LOCAL MOUNTAINS

Beaufort, Tomme de Savoie, Reblochon.

CRÈME BRÛLÉE CHÂTAIGNE — *CHESTNUT CREME BRULEE* 10

L'ÉCRIN BLANC 10

Crèmeux clémentine, Gâteau de Savoie au miel, parfait glacé aux noisettes et amandes, sauce yuzu.

Clementine cream, Savoie honey cake, ice cream hazelnut and almond parfait, yuzu sauce.

MOUSSE AU CHOCOLAT ET POIRES — *CHOCOLATE AND PEARS MOUSSE* 10

SUNDAY CARAMEL — *CARAMEL SUNDAE* 10

PAVLOVA - *PAVLOVA* 10

LE PAIN PERDU FACON HEIDI — *HEIDI BREAD PUDDING* 10

GLACES MAISON — *HOMEMADE ICE CREAM* 10

Vanille, Chocolat, Barbe à papa, Mandarine, Yaourt, Citron, Fraise, Cacahuètes, Ananas

Vanilla, Chocolate, Cotton candy, Mandarin, Yoghourt, Lemon, Strawberry, Peanuts, Pineapple

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Prix nets en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur) Service compris. Certains plats peuvent contenir des allergènes, Merci de demander l'information à nos serveurs. Nos viandes sont élevées et abattues en France. "Homemade" dishes are prepared on the premises from raw ingredients. Nets prices in euros (VAT following the law) Service included. Please ask our waiters for allergenic products. Our meats are raised and slaughtered in France.

LE
GRILL