

## CARTE DU MIDI - LUNCH MENU

# L'ÉCAILLER

HUÎTRES — OYSTERS: FINE DE CLAIRES (6 pièces / 12 pièces) .....	24/46
HUÎTRES — OYSTERS: GILLARDEAU (6 pièces / 12 pièces).....	26/50
BULOTS — WHELKS (150g).....	9
GAMBAS — PRAWNS : 16/20 (300g).....	28
GRANDES GAMBAS — BIG PRAWNS : 4/6 (300g) .....	49
HOMARD — LOBSTER (300g) .....	40

## CAVIARS

CAVIAR NOIR BELUGA & BLINIS MAISON — BLACK CAVIAR & HOMEMADE BLINIS (30g/50g) .....	320/490
CAVIAR ROUGE DE SAUMON & BLINIS MAISON — RED CAVIAR & HOMEMADE BLINIS (50g/100g) .....	42/70

## ENTRÉES

SOUPE DU JOUR — SOUP OF THE DAY.....	18
Selon arrivage et légumes de saison. <i>Depending on market arrivals and seasonal vegetables.</i>	
CAESAR SALADE — CAESAR SALAD .....	25
Aiguillettes de poulet, parmesan, œuf, salade, sauce Caesar. <i>Chicken strips, Parmesan, egg, lettuce, Caesar sauce.</i>	
SALADE DE CHEVRE CHAUD	
Pousse d'épinard, chèvre chaud, tomates et radis	
<i>Spinach salad, melted goat cheese, tomatoes and radish</i> .....	17
Supplément truffes — Supplément truffes .....	+11
PLANCHES CHARCUTERIE/FROMAGES — COLD CUTS/CHEESE PLATTERS.....	30

## SANDWICHES

CHEESEBURGER — CHEESEBURGER .....	27
HAMBURGER — HAMBURGER.....	25
CLUB POULET / SAUMON — CHICKEN/SALMON CLUB SANDWICH.....	20/24
CROQUE-MONSIEUR — TOASTED CHEESE SANDWICH.....	20
CROQUE TRUFFE — TOASTED CHEESE SANDWICH WITH TRUFFLE .....	25

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 MIDI - LUNCH MENU

# PIZZA

MARGARITA — <i>MARGARITA</i> .....	19
Mozzarella Angelo, Buratta straciata, sauce tomate, basil <i>Mozzarella Angelo, Burrata straciata, tomato sauce, basil</i>	
VEGETARIENNE — <i>VEGETARIAN</i> .....	20
Mozzarella angelo, poivron jaune, courgette, sauce tomate, basil <i>Mozzarella angelo, yellow bell pepper, zucchini, tomato sauce, basil</i>	
MONTAGNARDE (TARTIFLETTE) — <i>MONTAGNARDE (TARTIFLETTE)</i> .....	25
Provolone, jambon de pays, reblochon, Fondant d'Arly, pommes de terre <i>Provolone, cured ham, Reblochon, Fondant d'Arly, potatoes</i>	
TRUFFE — <i>TRUFFLE</i> .....	50
Fontina, Mascarpone, truffe, huile de truffe <i>Fontina, Mascarpone, truffle, truffle oil</i>	

# PÂTES - PASTAS

RIGATONI TOMATES BASILIC — <i>RIGATONI WITH TOMATO AND BASIL</i> .....	21
PASTA CARBONARA — <i>CARBONARA PASTA</i> .....	24
LINGUINE TRUFFE — <i>TRUFFLE LINGUINE</i> .....	29

# MONTAGNE

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>	

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 MIDI - LUNCH MENU

# GRILL CUISINE

ENTRECÔTE FRITES MAISON ET SALADE, SAUCE TARTARE <i>RIB STEAK HOMEMADE FRENCH FRIES AND SALAD, TARTAR SAUCE</i> .....	35
CÔTE DE BŒUF FRITES MAISON ET SALADE, SAUCE BEARNAISE (600GR) (10 minutes d'attente) <i>BEEF PRIME RIB HOMEMADE FRENCH FRIES AND SALAD, BEARNAISE SAUCE (10' preparation required)</i> .....	99
PAVÉ DE SAUMON ET RIZ, SAUCE CHIMICHOURI <i>SALMON STEAK AND RICE, CHIMICHOURI SAUCE</i> .....	30
COQUELET ET HARICOTS VERTS SAUCE AU POIVRE <i>COCKEREL AND GREEN BEANS SAUCE AU POIVRE</i> .....	45

ACCOMPAGNEMENT — *SIDE DISHES*  
Supplément truffe +5€

# DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS MONTAGNES .....	10
<i>ASSORTMENT OF CHEESES FROM THE LOCAL MOUNTAINS</i> Beaufort, Tomme de Savoie, Reblochon.	
LE PAIN PERDU FACON HEIDI — <i>HEIDI BREAD PUDDING</i> .....	10
CRÈME BRÛLÉE CHÂTAIGNE — <i>CHESTNUT CREME BRULEE</i> .....	10
MOUSSE AU CHOCOLAT ET POIRES — <i>CHOCOLATE AND PEARS MOUSSE</i> .....	10
SUNDAY CARAMEL — <i>CARAMEL SUNDAE</i> .....	10
GLACES MAISON — <i>HOMEMADE ICE CREAM</i> .....	10
Vanille, Chocolat, Barbe à papa, Mandarine, Yaourt, Citron, Fraise, Cacahuètes, Ananas - <i>Vanilla, Chocolate, Cotton candy, Mandarin, Yoghourt, Lemon, Strawberry, Peanuts, Pineapple</i>	
CAFÉ GOURMAND — <i>COFFEE WITH DESSERT SELECTION</i> .....	12

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