



G O U R M E T
P O R T F O L I O

*Nous vous recommandons de
réserver votre table à l'avance.*

2 0 2 6

Entrées

Mini sardines désarêtées & beurre demi-sel	16€
Salade César des sommets	18€
<i>Romaine croquante, poulet croustillant, œuf, copeaux de beaufort</i>	
Tomates anciennes & Feta	16€
<i>Variétés de tomates, féta crémeuse, basilic, olives séchées & betterave</i>	
Oeufs mayonnaise	9€
<i>Mayonnaise à l'huile d'herbes, chorizo & oignons crispy</i>	
Ceviche de truite de Savoie	18€
<i>Leche de tigre citron vert-gingembre, avocat, pickles d'oignon rouge</i>	

Plats

Poisson du marché selon arrivage & polenta crémeuse	32€
Bavette d'Angus grillée & frites croustillantes	29€
Burger gourmand & frites croustillantes	22€
Paleron de veau confit & pomme purée	28€
Rigatoni, courgettes grillées, pesto basilic & burrata	20€
Tartare de bœuf & frites croustillantes	22€
Fondue savoyarde & salade verte	22€
<i>Servie au minimum pour 2 personnes, prix par personne</i>	
Tartiflette au reblochon de Savoie & salade verte	22€
<i>Supplément charcuterie 7€ par personne</i>	

Desserts

Crème brûlée à la vanille de Madagascar	8€
Tartelette choc, crémeux chocolat noir & ganache lactée	9€
Biscuit amande, compotée fraise & basilic	9€
Suggestion du pâtissier	7€

Afin de garantir une qualité optimale, certains produits peuvent occasionnellement ne pas être disponibles.

Merci de nous informer de toute allergie ou intolérance alimentaire.

Un livret détaillant la présence des allergènes dans nos plats est disponible sur demande.

Origine des viandes : informations disponibles sur demande auprès de notre équipe.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Straters

Boneless mini sardines & semi-salted butter	16€
Mountain-Style Caesar Salad	18€
<i>Crisp romaine lettuce, crispy chicken, egg, and shavings of Beaufort cheese</i>	
Tomatoes & Feta	16€
<i>Assorted tomatoes, creamy feta, basil, sun-dried olives, and beets</i>	
Eggs with mayonnaise	9€
<i>Herb-infused oil mayonnaise with chorizo and crispy onions</i>	
Savoie trout ceviche	18€
<i>Lime-ginger leche de tigre, avocado, red onion pickles</i>	

Mains

Fresh fish from the market & creamy polenta	32€
Grilled Angus flank steak & crispy fries	29€
Gourmet burger & crispy fries	22€
Braised veal chuck & mashed potatoes	28€
Rigatoni, grilled zucchini, basil pesto & burrata	20€
Beef tartare & crispy fries	22€
Savoyard fondue & green salad	22€
<i>Served for a minimum of 2 people; price per person</i>	
Tartiflette with Savoie Reblochon & green salad	22€
<i>Cold cuts supplement: 7€ per person</i>	

Desserts

Madagascar vanilla crème brûlée	8€
Choco tartlet	9€
Almond biscuit, strawberry and basil compote	9€
The pastry chef's suggestion	7€

To ensure the highest quality, certain products may occasionally be unavailable.

Please let us know if you have any food allergies or intolerances.

A brochure detailing the allergens in our dishes is available upon request.

Meat origin: information available upon request from our team.

Net prices in euros, including taxes and service charges.