

## HORAIRES

7 jours/7  
de 12h00 à 14h30  
de 19h30 à 22h45 (dernière commande)

## ENTRÉES

Seul ou à partager

planche de charcuterie artisanale et locale : 10

planche mixte charcuterie & fromages : 15

farcement savoyard, crème de champignons : 7

nem de reblochon, chutney d'oignons, lard fumé : 6

cassolette d'escargots au Muscat, version soufflée : 8

bruschetta hivernale, Fourme de Montbrison,  
pommes confites, noix : 7

velouté de topinambour à la vanille, éclats de noisettes : 6

## BURGERS

tous les burgers sont servis avec frites maison  
et bouquet de jeunes pousses, nos pains artisanaux sont fabriqués par la boulangerie  
« Pétrin des saveurs »  
supplément poitrine fumée : 1

LE VÉGÉTAL : 13

pain burger artisanal, tortilla de légumes, raclette au lait cru de Savoie AOP, sauce  
fromage blanc aux herbes et betterave

L'ORIGINAL : 14

pain burger artisanal, bœuf charolais 180g, fondue d'oignons au vin rouge, reblochon AOP,  
sauce ketchup au Porto

LE CHICKEN : 14

pain burger artisanal, filet de poulet fermier, Fourme de Montbrison, fondue d'oignons au vin rouge,  
mayonnaise citronnée au thym

## GRANDES ASSIETTES

BUDDHA BOWL : 12

mélange de céréales, duo de betteraves, radis rouge, carottes, suprêmes d'oranges, pommes de terre rôties  
aux épices, mousseline de topinambour, vinaigrette aux herbes

ASSIETTE VÉGÉTALE : 13

mini buddha bowl, crème de topinambour à la vanille et éclats de noisettes, nouilles sautées aux légumes croquants,  
croustillant de pomme de terre au citron confit

TATAKI DE BŒUF : 15

pavé de merlan juste saisi & mariné dans une sauce ail, citron vert, gingembre, soja sucré et huile de sésame, nouilles de riz  
sautées aux légumes croquants, carotte, chou blanc, betterave, oignons rouges

TOURNEDOS DE CANARD : 16

tournedos de canard poêlé, sauce au vin rouge, croustillant de pomme de terre au citron confit

## DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES : 8

TRILOGIE TOUT À LA POMME : 6

sablé breton, mousse pomme caramélisée, julienne de pomme golden, granité à la pomme

CHOCOLAT SENSATION : 7

crémeux chocolat, glace chocolat blanc enrobée de brisures de biscuit chocolat, tuile au gruë de cacao

TIRAMISU AUX AGRUMES : 6

crème mascarpone fleur d'oranger et citron vert, biscuit cuillère, orange, clémentine

