





Nos entrées

Potage du jour	6,00€
Escargots en persillade (6 pièces / 12 pièces)	6,80 € / 13,00 €
Tarte à l'oignon et salade mêlée	10,50 €
 Galettes de pommes de terre aux herbes, rose de saumon fumé à la crème de raifort	12,30 €
Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive	13,50 €
 Poêlée de champignons des bois sur toast	10,80 €
 Salade de chèvre aux noisettes	10,50 €
 Tartare de saumon au lait de coco et citron vert	13,90 €

Nos tartes flambées

Tarte flambée classique	8,60 €
 Tarte flambée à l'ail et aux fines herbes	9,20 €
Tarte flambée gratinée	9,70 €
Tarte flambée forestière	10,80 €

Nos pâtes

Lasagne bolognaise	14,50 €
Pâtes au choix : penne rigate, spaghetti ou tagliatelle	12,00 €
<u>Sauce au choix</u> :  napolitaine,  pesto,  all'Arrabiata, bolognaise	

Nos viandes

Filet de bœuf (+/- 200 gr.)	28,00 €
Entrecôte de boeuf (+/- 200 gr.)	23,10 €
Escalope de veau viennoise	19,50 €
Cœur de rumsteak Black Angus (+/- 200 gr.)	19,80 €




Sauce au choix : béarnaise, crème champignons, poivre vert, beurre maître d'hôtel

Accompagnement au choix : pommes de terre sautées, pommes de terre vapeur, frites ou riz pilaf


Cocotte d'agneau au céleri, purée de topinambour	18,00 €
Joue de porc braisée aux blettes, gratin de penne	15,80 €

 Tous les plats accompagnés de ce symbole sont des plats végétariens

Nos poissons

 Dos de cabillaud aux lentilles	17,80 €
Choucroute de poisson, sauce vin blanc au raifort (sandre, saumon, brochet)	19,50 €
 Poêlée de lotte aux endives, sauce à l'orange et coriandre	26,50 €
 Brochette de gambas à la mangue	18,40 €

Nos spécialités savoyardes

 Raclette simple (fromage, pommes de terre et salade)	16,00 €
Raclette gourmande (fromage, pommes de terre, jambon, saucisson et salade)	24,00 €
Tartiflette	18,20 €
Fondue de bœuf et de veau au vin rouge	19,80 €
Fondue de bœuf et de veau au bouillon	19,80 €

Nos fondues sont accompagnées de frites et salade mêlée.

Notre coin enfant

Lasagne bambino	8,50 €
Assiette de jambon avec pommes de terre sautées ou frites	8,50 €
Pâtes avec sauce au choix : penne-rigate, spaghetti ou tagliatelle	8,50 €
<u>Sauce au choix</u> :  napolitaine,  pesto,  all'Arrabiata, bolognaise	

Nos desserts

Tarte du jour	4,00 €
Salade de fruits frais	6,00 €
Moelleux au chocolat (+/- 15 minutes d'attente)	7,00 €
Crème brûlée	6,00 €
Tarte flambée aux pommes	6,00 €

N'hésitez pas à demander notre carte des glaces.

 Tous les plats accompagnés de ce symbole sont des plats végétariens

LE COIN DU SOMMELIER

	La coupe	la bouteille
Les bulles		
Crémant de Luxembourg	5,00 €	30,00 €
Champagne Dappier Carte d'Or	9,50 €	57,00 €
Les vins blancs		
Luxembourg	Le dl	la bouteille
Riesling PC, Remich Primerberg, Marc Kox	2,60 €	19,50 €
Pinot gris GPC, Remich Fels, Marc Kox	2,80 €	21,00 €
Pinot blanc GPC, Château de Schengen, Domaine Thill	3,40 €	25,50 €
Auxerrois GPC, Remich Fels, Marc Kox	2,30 €	17,50 €
France		
Sancerre, Domaine Henri Bourgeois, Les Baronnes		37,50 €
Chablis, Domaine Chevalier, « Cuvée Prestige »		31,50 €
Chili		
Chardonnay Los Vascos, Lafite Rothschild	3,70 €	27,60 €
Les vins rosés		
Luxembourg		
Pinot noir, Wellenstein Folschette, Domaine Bastian	3,80 €	28,50 €
France		
Bergerac, Château Bélingard, Comte de Bosredon	2,50 €	18,50 €
Les vins rouges		
France		
Bergerac, Château Bélingard, Comte de Bosredon	2,50 €	18,50 €
Bordeaux, Saint-Estèphe, La Croix Bonis		38,60 €
Bordeaux, Listrac-Médoc, La Fleur Bayron		41,60 €
Côtes du Rhône, Vacqueyras, Domaine de Montvac		27,50 €
Côtes du Rhône, Crozes Hermitage, Cave de Tain	3,60 €	27,00 €
Bordeaux, Château Laborde, Cru bourgeois	3,60 €	27,00 €
Bordeaux, Saint-Emilion, Petit Figeac		60,00 €
Chili		
Cabernet Sauvignon Los Vascos, Lafite Rothschild	3,80 €	28,00 €
Italie		
Pater-Sangiovese, Marchesi di Frescobaldi	3,40 €	25,50 €

Tous nos vins ouverts sont disponibles en carafe de 1, 2, 3 et 5 dl