

Entrées

Soupe du jour	5,00
Soupe à l'oignon gratinée	9,00
Escargots au basilic	10,00
Bruschetta et chèvre	11,00
Saumon fumée	12,00
Coquille St-Jacques	15,00
Entrée de raclette	15,00
Planche de charcuteries pour deux personnes (8,00 pers. Supp)	26,00

Salades

Salade du chef	7,00/12,00
Salade César	8,00/13,00
avec blanc de poulet grillé	+ 5,00
Salade chèvre chaud et sa vinaigrette à l'érable (croutons, fromage de chèvre, noix.)	20,00
Salade tiède au saumon fumé caramélisé à l'érable (saumon fumé, oignon mauve, poivrons trois couleurs, radis et betterave)	20,00

Crêpes

(Froment)

Crêpe Savoyarde (compoté d'oignons, fromage au lait cru et lardons)	20,00
Crêpe au canard effiloché et aux poires caramélisées et sirop d'érable	22,00
Crêpe fruits de mer (flocons de crabe, crevettes, pétoncles et homard)	22,50

Tartares

Tous nos tartares sont servis avec salade du chef & frites.

Tartare de saumon sauvage	26,00
Coupé à la main, accompagnements traditionnels.	
Tartare de bœuf AAA Angus	30,00
Coupé à la main, accompagnements traditionnels.	
Tartare de Thon	32,00
Coupé à la main, accompagnements traditionnels.	

Possibilité sans gluten. Veuillez mentionner toutes allergies à votre serveur.

Fondues

Toutes les fondues sont servies avec pomme de terre au four, légumes frais et sauces assorties.

	Chinoise	Bourguignonne
Fondue bœuf	25,00	37,00
Fondue poulet	27,00	31,00
Fondue mongolaise	38,00	42,00
Fondue de la mer	44,00	48,00
Frais de partage		9,00
Suppléments : Bœuf chinoise 16,00 / Bœuf bourguignonne 26,00		
Poulet 18,00 / crevettes (4) 12,00 / pétoncles (4) 12,00		

Fondues fromages

Fondue suisse (recette originale)	22,00
Fondue suisse pesto	23,00
Fondue suisse médithéo (ail rôti et tomates séchées)	24,00
Fondue Lyonnaise (oignons caramélisés balsamique et fromage chèvre)	27,00
Fondue Maritime (crevettes, pétoncles, homard et champignons)	30,00

Suppléments : Grisons 15,00 / mélange de condiments 4,00 /
Patates grelots 5,00 / Bouquets de légumes 5,50 / Bouquets de fruits 5,50

Grillade

Steak frites	25,00
Saumon grillé avec sa sauce vierge	26,00
Bavette de bœuf poêlé AAA Angus	29,00
Tataki de thon	36,00
Contre-filet de bœuf, coupe New-York AAA Angus	12 oz 37,00
Filet mignon AAA Angus	6 oz 40,00
Terre et mer F	55,00

Suppléments: Champignons sautés 8,00 / Légumes sautés 8,00