

NOS PLATS : 16€ (main course)

*Pièce de rumsteack Simmenthal au poivre de Sechouan
Trompettes des morts*

Pomme de terre braisées au romarin

Rumsteack with Sechouan Pepper, wild mushrooms and rosemary braised potatoes

Aiguillette de volaille au vieux porto

Farçon savoyard

Poire pochée au vin rouge

Thin slices of chicken with Porto, in red wine poached pear and potatoes cake "farçon"

Tartare de bœuf charolais au couteau assaisonné par nos soins

Grosses frites

Salade de mesclun

Charolais Beef tartare, with French fries, mixed salad leaves

Filet de daurade royale aux spaghetti de poireaux, Fetuccine

Fillet of Gilt-head, leeks spaghetti and fetuccine (pasta)

Escalope de saumon à l'unilatérale au vin de Gamay

Frite de polente

Escalope of salmon cooked on one side in red Gamay wine and polenta fries

Mijotée de joue de porc à l'amer cacao servi en cocotte

Crozets aux lardons et beaufort

Pot of pigs cheek, savoyarde crozets with bacon and beaufort cheese

Toutes nos viandes sont d'origine européenne ou française