

ENTREES

Burratina, 14.00€
Salade de roquette et tomates

Burratina, roket salad and confit tomato

Salade de chèvre rôti au miel sur toast 14.00€
Lard croustillant et tomate

Honey roasted goat cheese, crispy bacon, confit tomatoes served with a green salad

MENU ENFANT 11€

Galette jambon, fromage

~~~~~

Boule de glace ou crêpe au sucre

~~~~~

Sirop au choix

GALETTE de SARRASIN

Farine de sarrasin Bio

Sarrasin beurre salé

4.00€

Les ingrédients au choix

2€ par ingrédients

- Crème, œuf, jambon cuit, ananas, copeaux de parmesan, fondue de poireaux, poivrons, tomates, oignons, champignons, pousse d'épinard, salade, roquette, pommes de terre

**Cream, egg, cooked ham, pineapple, parmesan cheese, leek fondue, peppers, tomatoes, onions, mushrooms, spinach, salad, potatoes, arugula salad*

3€ par ingrédients

- Emmental, crème de cheddar, Reblochon AOP, chèvre Lard croustillant, chorizo, bœuf haché, aiguillette de poulet, ratatouille, ½ avocat, jambon blanc

**Emmental, cheddar cream, Reblochon cheese, crispy bacon, goat cheese, chorizo, minced beef, chicken needle, ratatouille, ½ avocado*

Médailon de foie gras truffé maison <i>Homemade truffle foie gras medallion</i>	10.00€
Andouille de Guéméné	4.00€
Saumon fumé <i>Smoked salmon</i>	5.00€
Noix de St Jacques <i>Scallops</i>	8.00€
Buratina	5.00€
Bol de salade mêlée <i>Bowl of mixed salad</i>	4.00€

NOS GALETTES au SARRASIN

Galette complète	11.00€
Jambon, œuf, emmental <i>Ham, egg, emmental cheese</i>	
Carbonara	12.00€
Crème, lard croustillant, œufs, copeaux de parmesan, salade mêlée <i>Cream, crispy bacon, eggs, parmesan cheese, mixed salad</i>	
Pannequet végétarien	13.00€
Ratatouille, salade mêlée, tomate, avocat, huile d'olive au basilic <i>Ratatouille, mixed salad, tomatoes, avocado, olive oil and basil</i>	
Indienne wrap	14.00€
Emincé de poulet au curry, ananas, crème, emmental, salade roquette <i>Minced curry chicken, pineapple, sour cream, emmental, rocket salad</i>	
Ritale	15.00€
Buratina, jambon cru, tomate, huile d'olive au basilic, salade mêlée <i>Buratina, raw ham, tomato, olive oil basil, mixed salad</i>	
Chevrette	14.00€
Pousse d'épinard, chèvre, crème, lard, miel, tomate, emmental, <i>Spinach, goat cheese, sour cream, bacon, tomato, Emmental</i>	
Western	15.00€
Bœuf haché, œuf, cheddar, oignons, tomates, salade mêlée <i>Minced beef, egg, cheddar, onion, tomato, mixed salad</i>	
Tartif	15.00€
Pommes de terre, Reblochon AOP, lard, oignons, crème, emmental, salade <i>Potatoes, Reblochon cheese AOP, bacon, onion, sour cream, Emmental, salad</i>	
Viking	15.00€
Saumon fumé, pommes de terre, pousse d'épinard, salade mêlée <i>Smoked salmon, potatoes, spinach, mixed salad</i>	
Normande	17.00€
Noix de St Jacques snackées, fondue de poireaux, emmental, salade mêlée, crème <i>Snacked scallops, leek fondue, emmental, mixed salad, cream</i>	

PRX NETS –SEVICE COMPRIS- Les règlements par chèques ne sont plus acceptés- Nos plats peuvent contenir des allergènes

CREPES DE FROMENT

Crêpe de froment au beurre salé	3.00€
Sucre, <i>sugar</i>	3.50€
Sucre citron, <i>sugar and lemon</i>	4.00€
Confiture au choix (Myrtille, fraise, abricot) <i>blueberry, strawberry, abricot</i>	4.50€
Nutella	5.00€
Crème de marron <i>Chestnut cream</i>	5.00€
Chocolat maison	6.00€
Caramel beurre salé <i>salted butter caramel</i>	6.00€
Flambée au Grand-Marnier ou Rhum	7.00€
Chantilly	2.00€

AUTRES DESSERTS

Café ou thé gourmand	9.00€
3 mini-crêpes, mini baba au rhum, chantilly <i>3 mini pancakes, rum baba and whipped cream</i>	



CREPES DE FROMENT

La gourmande 7.00€

Roulé de crêpe, orange confite, chantilly au mascarpone, sauce chocolat
rolls of crepe, confit orange, whipped cream of mascarpone and chocolate sauce

Caraïbes 7.00€

Banane, glace vanille et chocolat, chocolat chaud, chamallow
Banana, chocolate and vanilla ice cream, hot chocolate sauce, marshmallow

Tatin 8.00€

Pommes caramélisées, glace vanille, caramel beurre salé, chantilly, amandes
Caramelized apples, vanilla ice cream, salted butter caramel, almond, whipped cream

Suzette 8.00€

Caramel à l'orange, oranges confites, Grand-Marnier
Orange caramel, confit orange, Grand-Marnier

Mont-Blanc 8.00€

Crème de marron, meringue, glace vanille, copeaux de chocolat, amandes, Chantilly
Chestnut cream, meringue, vanilla ice cream, chocolates chips, almond

Bellevilloise 9.00€

Myrtilles fraiche, glace myrtille, confiture myrtilles, Chantilly, noix
Fresh blueberry, blueberry ice cream, blueberry jam, whipped cream, nuts

COUPES GLACEES

Dame Blanche	8.00€
2 Boules vanille, sauce chocolat, chantilly 2 scoops of vanilla, chocolate sauce, whipped cream	
Dame Noire	8.00€
2 boules chocolat, sauce chocolat, chantilly 2 scoops of chocolate, chocolate sauce, whipped cream	
Mont-Blanc	8.00€
2 boules vanille, crème de marron, Chantilly 2 scoops of vanilla, chestnuts cream, whipped cream	
Coupe colonel	9.00€
2 boules citron, vodka / 2 scoops of lemon, vodka	
After-Eight	9.00€
2 boules menthe-chocolat, Get 27 / 2 scoops of mint-chocolate Get27	

Parfums de glace :

Vanille, chocolat, fraise, café, citron, menthe-chocolat, myrtille
Vanilla, chocolate, strawberry, coffee, lemon, mint-chocolate, blueberry

Glace 2 boules 6.00€ / Glace 3 boules 8.00€

CARTE DES VINS

SAVOIE	75cl	15cl
BLANC		
<i>Abymes AOC</i>	<i>18.00€</i>	<i>4.00€</i>
BOURGOGNE		
ROUGE		
<i>Bourgogne Pinot Noir AOC</i>	<i>32.00€</i>	
<i>Auxey-Duresses</i>	<i>55.00€</i>	
<i>Domaine Buisson</i>		
COTES DU RHONE		
BLANC		
<i>50/Cinquante AOC (chardonnay/viognier)</i>	<i>25.00€</i>	<i>5.00€</i>
<i>Domaine Louis Chèze</i>		
ROUGE		
<i>50/cinquante AOC (merlot/syrah)</i>	<i>28.00€</i>	<i>6.00€</i>
<i>Domaine Louis Chèze</i>		
LA LOIRE		
ROUGE		
<i>St Nicolas de Bourgueil AOC</i>	<i>35.00€</i>	<i>7.00€</i>
LANGUEDOC-ROUSSILLON		
BLANC		
<i>Chardonnay « Les Déesse Muettes » AOC</i>	<i>23.00€</i>	<i>5.00€</i>
PETILLANTS		
<i>Cidre Bio de Savoie brut</i>	<i>20.00€</i>	
<i>Crémant de Savoie</i>	<i>40.00€</i>	
<i>Deutz Brut</i>	<i>75.00€</i>	<i>15.00€</i>
EAUX		
<i>Orezza eau gazeuse</i>		<i>6.00€</i>
<i>Thonon eau naturelle</i>		

CARTE DES BURGERS

SAVOYARD

19.00€

Bun's brioché, steak haché boucher, galette de pommes de terre, tomates, oignons frits, Raclette Brezain, lard grillé, sauce burger

Bun's brioche, minced beef, grated potato, tomatoes, fried onions, Raclette cheese, grilled bacon, burger sauce

NEW YORK

17.00€

Bun's brioché, pulled porc, tomate, salade, cornichon, oignons rouges, sauce cheddar

Bun's brioche, pulled porc, tomatoes, salad, pickle, red onions, cheddar sauce

ITALIEN

18.00€

Bun's rouge, boule de mozzarella panée, tomates, oignons, roquette, pesto, crudités, roquette

Red bun's, breaded mozzarella ball, tomatoes, onions, pesto sauce, raw vegetables, arugula

PERIGOURDIN

25.00€

Bun's brioché, confit de canard, foie gras, crème de truffe, tomates séchées, épinard frais

Bun's brioche, duck confit, foie gras, truffle cream, dried tomatoes, fresh spinach

FERMIER

19.00€

Bun's brioché, aiguillette de poulet panée, tomates, oignons, salade, cornichons, sauce curry

Bun's, breaded chicken needle, tomatoes, onions, salad, pickles, curry sauce

XXL

28.00€

Bun's brioché, 2 steaks hachés bouchers, galette de pomme de terre, lard grillé, œuf au plat, tomates, oignons, cornichons, cheddar, sauce barbecue

Bun's brioche, 2 minced beef, grated potato, tomatoes, onions, pickles, cheddar, fried egg, barbecue sauce

**Les Burgers sont accompagnés de coleslaw
Frites ou salade mêlée**