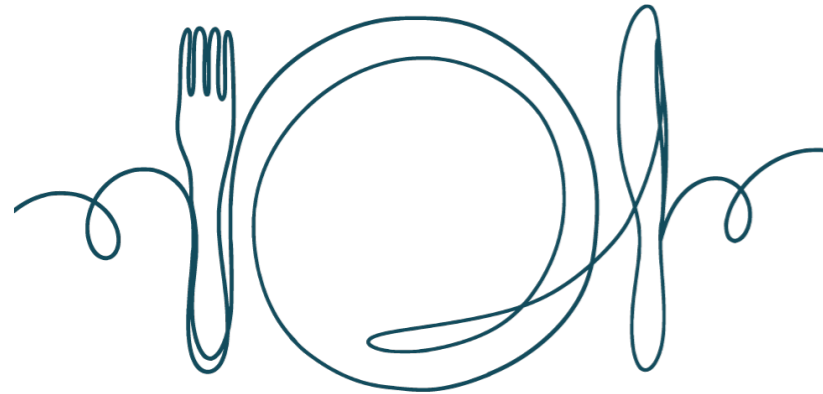


LE GRILL



ENTRÉES

- Velouté du moment** 17.
Velouté back from the market
- Foie gras de canard du moment** 28.
Duck foie gras terrine day by day
- Rouleau de printemps au boeuf Thaï, vinaigrette asiatique** 26.
Thai beef spring roll, asian dressing
- Salade César, salade romaine, blancs de poulet, oeuf dur, anchois, croûtons à l'ail, copeaux de Parmesan, sauce César** 19.* / 26.** / L
Caesar salad, roman salad, chicken breast, hard-boiled egg, anchovy, garlic croutons, Parmesan shavings, caesar sauce
- * Small - ** Large

VIANDES

- Magret de canard des Landes cuit au robotayaki, pommes de terre grenaille rôties, clémentine confite au romarin, jus de canard** 32.
Landes grilled duck breast, roasted new potatoes, candied tangerine and rosemary
- Demi-poulet grillé, sauce moutarde à l'ancienne, frites maison** 26.
Half roasted chicken, old style mustard sauce, homemade French fries
- Burger fumé de l'Écrin Blanc, frites maison** 26.
Ecrin Blanc smoked burger and homemade French fries

POISSONS

- St-Pierre rôti au beurre de Baratte, petits légumes, écume de beurre blanc à la citronnelle** 36.
John dory roasted with churn butter, vegetables, butter and lemongrass foam
- Cabillaud cuit vapeur, asperges de saison, gel orange sanguine et coulis d'ail des ours** 32.
Steamed cod fish spring asparagus, blood orange gel and wild garlic grout

PÂTES

- Pâtes al pomodoro** 21.
Al pomodoro pasta

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

- Fondue traditionnelle savoyarde, salade verte (pour 2)** 28. / pers
Cheese fondue from Savoie, green salad (for 2)
- Supplément pommes de terre** 5.
Extra potatoes
- Supplément charcuterie** 12.
Extra cold meats

DESSERTS

- Mi-cuit au chocolat Caraïbe Valrhona, sorbet mandarine** 12.
Valrhona Caraïbe chocolate lava cake, tangerine sorbet
- Profiterole et glace vanille du Mexique, sauce chocolat lait Orizaba Valrhona, amandeseffilées** 14.
Profiterole and Mexican vanilla ice cream, Valrhona Orizaba milk chocolate sauce, flaked almonds
- Tartelette aux fruits au fil de la saison** 13.
Fruit tartlet around the season

- MENU ENFANT - de 3 à 11 ans** 20.
(Plat & Dessert)

PLATS

- Poisson du moment**
Fish of the moment
- Steak haché du boucher**
Butcher steak
- Filet de poulet aux corn flakes**
Fried chicken fillet with corn flakes
- Pâtes al pomodoro**
Al pomodoro pasta

Accompagnement aux choix : frites, légumes, pâtes
Choice of side dishes : French fries, vegetables, pasta

DESSERTS

- Boule de glace ou sorbet (chocolat, vanille & fraise)**
Scoop of ice cream or sorbet (chocolate, vanilla & strawberry)
- Crêpe (sucre, chocolat)**
Crepe (sugar, chocolate)

Take it cheesy