

Pour toutes allergies nous prévenir
T.V.A et service compris

Pour commencer

Mélange de salade	14.00
Terrine de gibier	18.00
Salade de poulpes	17.00
Jambon cru de Savoie et salade	18.50
Malakoffs de nos amis du "café vaudois" de Nyon et charcuterie	18.50
Soupe de courge poêlée de chanterelles	16,00
Foie gras frais à la petite Arvine	26.00

Les poissons

Filets de perches, sauce au citron, pommes frites, salade	33.00
Filet d'omble chevalier juste meunière	36.00
Poulpes grillés sauce chimichouri	36.00
Coquilles st Jacques, et ses garnitures	36.00

Poissons du Léman, selon la pêche : féra, truite, brochet, perche...

Filets de perches meunière, pommes frites, légumes, salade	36.00
------------------------------------------------------------	-------

Les viandes origine France et UE

Burger maison (échine de porc, steak charolais), frites	22.00
Côte de cochon au piment d'Espelette	36.00
Entrecôte charolaise beurre maître d'hôtel	37.00
Plat de chasse fraîche, Pays de Savoie, nous demander	

Les desserts

Assiette de 4 fromages	13.00
Tiramisu, tarte du moment, Crème brûlée, moelleux au chocolat	11.00

Glaces (vanille, chocolat, café, caramel, rhum-raisin, génépi)

Sorbets (fraise, bergamote, poire, pêche de vigne, mirabelle, cassis)

1 boule 3.50€ 2 boules 6.80€ boule supplémentaire 3.00€

Coupes alcoolisées : Colonel, General, la Génépi, l'abricot, la poire, la mirabelle	
L'alpine : sorbet cassis arrosé de gentiane	13.00

Pour les enfants : un plat en ½ portion au choix, glace
(Hors burger) 14.00

Menu 49€

Amuse-bouche



Jambon cru

Ou

Salade de poulpes



Filets de perches au beurre citronné

Ou

Côte de cochon au piment d'Espelette



Assiette Fromages

Ou

Dessert au choix

Menu 36€

Velouté de courge
poêlée de chanterelles



Civet de chasse



Nougat glacé

(Sauf samedi soir dimanche et
jours fériés)

Nous ne faisons pas de
changement dans le menu)

Plat Végétarien : Tagliatelle aux champignons 26€

Menu 56€

Amuse bouche



Coquille st Jacques

Ou

Foie gras frais à la petite Arvine



Filets de perches au beurre citronné

Ou

Filet d'omble chevalier

Ou

Plat de chasse du moment



Fromages(+5) ou

Dessert au choix

Menu dégustation à 62€ (entrée, poisson, viande et dessert

selon votre envie

Pour toutes allergies nous prévenir
T.V.A et service compris