



LA CARTE



Entrées

Palette de charcuterie de pays 20 €
Pallet of local charcuterie

Bruschetta, truite fumée, crioutin façon tartare 18 €
Bruschetta, smoked trout, local cheese tartare style

Tomate farcie, chèvre de nos montagnes, diots fumés 20 €
Stuffed tomatoes, mountain goat cheese, smoked local sausage

Poke bowl, tartare d'omble et gravlax, riz sushi, variété de crudités, vinaigrette au wasabi 18 €
Poke bowl, local fine trout tartar and gravlax, sushi rice, variety of crudities, wasabi dressing

Poissons

Pavé de truite, beurre, citron vert, saladiné aux herbes du jardin et ses petits légumes crus 26 €
Trout steak, butter, green lemon, salad with garden herbs, raw vegetables

Filet d'omble chevalier, fenouil confis à la pêche et abricot au romarin 32 €
Local fine trout fillet, fennel confit with peach, apricot and rosemary

Viandes

Carré d'agneaux au thym, romarin et son jus 32 €
Rack of lamb with thyme, rosemary and juice

Côte de veau en croute de beaufort, sauce madère 36 €
Veal chop in local cheese crust, Madeira sauce

Entrecôte au beurre café de Paris, frites maison, salade verte 36 €
Beef rib steak, café de Paris butter, homemade French fries, salad

Prix nets boissons non comprises / Net prices without beverages
Si vous souhaitez changer d'accompagnement, merci de nous le signaler.
If you want to change your side dish, please tell us.

