

Nos bouchées salées

Caviar Prunier d'Aquitaine 15gr / blinis et chips de riz <i>"Prunier d'Aquitaine" Caviar 15g / blinis and rice crisps</i>			24
Cécina Ibérique IGP de Léon ou Viande séchée des Alpage & Tartine ● <i>Cécina Ibérica "IGP" from Léon or alpine dried meat</i>			12
Blinis de truite du Léman marinée <i>Marinated Léman trout on a blinis</i>			6
Croque foie gras de canard / cerises confites <i>Duck foie gras crisp / candied cherries</i>			6
Toasts d'effiloché de poisson du Lac / agrumes <i>Lake fish on a toast / citrus</i>			6
Falafel de légumes / tzatziki ● <i>Vegetable falafel / tzatziki</i>			6

Les incontournables

Tartare de bœuf du boucher, condiments & pain grillé, frites du terroir ● <i>Beef tartare, condiments and toasts, country-style French fries</i>			38
Cheeseburger de nos pâturages à la raclette, frites du terroir <i>Swiss cheeseburger with raclette cheese, country-style French fries</i>	38 (220g)	30 (110g)	
Burger de nos pâturages, frites du terroir <i>Swiss beef burger, country-style French fries</i>	36 (220g)	29 (110g)	
Lasagne Maison à la bolognaise gratinée <i>Our homemade Bolognese lasagna with melted cheese topping</i>			32
Salade César du Chef crevettes et / ou poulet ou tofu <i>Shrimps and / or chicken or tofu Caesar salad</i>			32
Ardoise de viande séchée de la région et fromages <i>Assortment of cheese and dried beef meat</i>			32
Club Sandwich, dinde ou saumon fumés ou végétarien, frites du terroir <i>Club sandwich, smoked turkey or salmon or vegetarian, country-style French fries</i>			29
Truite marinée au Cédrot du fumoir de Moiry, tarama et pain pita <i>Moiry smokehouse citron-marinated trout, tarama and pita bread</i>			26
Spaghetti au blé Bio, à la napolitaine ● <i>Organic wheat spaghetti Napoletana</i>			25

● sans gluten ● sans lactose ● végétarien ● végétalien
● gluten free ● lactose free ● vegetarian ● vegan

Le boeuf et le poulet nous proviennent de Suisse, le canard de France

Nos bouchées sucrées

Meringue, crème double de la Gruyère et fruits des bois ●	7
<i>Meringue with double cream from Gruyère and berries</i>	
Cannoli au chocolat grand cru et noisettes torréfiées	5
<i>"Grand cru" chocolate and roasted hazelnuts cannoli</i>	
Lait fouetté à la pistache et myrtilles sauvages ● ●	5
<i>Whipped milk flavoured with pistachio and wild blueberries</i>	
Forêt noire légère aux cerises et chantilly	5
<i>Black forest with cherries and whipped cream</i>	

Gourmandises & Plaisir

Meringue, crème double de la Gruyère et fruits des bois ●	18
<i>Meringue with double cream from Gruyère and berries</i>	
Café gourmand	
Lait fouetté à la pistache, meringue, crème double, cannoli chocolat noisettes, forêt noire légère	16
<i>Whipped milk flavoured with pistachio, meringue with double cream, chocolate and hazelnuts cannoli, black forest</i>	
Forêt noire légère aux cerises et chantilly	16
<i>Black forest with cherries and whipped cream</i>	
Fromages de notre Maître affineur "Jacques Duttweiler" 5 pcs	16
<i>Cheeses from our cheese-maker Jacques Duttweiler</i>	

Nos Compositions glacées (2 boules)

La Danemark 14	La riviera 13
Glaces vanille, sauce chocolat et Chantilly / amandes cristallisées <i>Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream / crystallized almonds</i>	Sorbets citron et framboise, fruits frais / biscuit pistache <i>Lemon and raspberry sorbets, fresh fruits / pistachio biscuit</i>
La gourmande 14	La végétale 13
Glaces chocolat et caramel beurre salé sauce chocolat, chantilly / brownies <i>Chocolate and salted butter caramel ice creams, chocolate sauce, whipped cream / brownies</i>	Glaces chocolat et vanille au lait de soja / macaron <i>Chocolate and vanilla soya milk ice creams / macaron</i>
L'émotion 13	L'estivale 13
Sorbets fraise et basilic, fruits frais / macaron <i>Strawberry and basil sorbets, Fresh fruits / macaron</i>	Sorbet abricot, glace crème acidulée sauce fruits rouges, chantilly / amaretti <i>Apricot sorbet, sour cream ice cream, red berry sauce, whipped cream / Amaretti</i>

Nos glaces et sorbets artisanaux la boule 5

Glaces : Vanille, chocolat extra, crème acidulée, café, caramel, pistache
Ice creams : *Vanilla, chocolate extra, sour cream, coffee, caramel, pistachio*

Sorbets : Framboise, fraise, citron, citron vert, abricot, basilic, passion, mangue
Sorbets : *Raspberry, strawberry, lemon, lime, apricot, basil, passion fruit, mango*

Glaces au lait de soja : Vanille, chocolat ●
Soya milk ice creams : *Vanilla, chocolate*