# HORS D'OEUVRE - PLATS

| | |
|---|---|
| Assiette de charcuterie Savoyarde<br>Savoyard processed meat selection | 16 |
| Tomate du pays, burrata crémeuse, vinaigrette au pistou<br>Local tomatoes, creamy burrata, pesto vinaigrette | 22 |
| Fish & chips<br>Fish and chips | 23 |
| Noix d'entrecôte d'Argentine*, échalote confite<br>Argentinian cushion of rib steak, shallot confit | 42 |
| Salade de pastèque, féta, amandes, basilic et menthe<br>Watermelon salad, feta cheese, almonds, basil and mint | 18 |
| Burger du Café<br>Le Café style burger | 24 |
| Salade de chèvre chaud, lardons<br>Warm goat cheese salad, bacon | 21 |
| Assiette de fromages Savoyards<br>Savoyard processed cheeses selection | 16 |
| Beignets de fleurs de courgettes, tzatziki, pulpe de tomate épicée<br>Zucchini flowers fritters, tzatziki, spicy tomato pulp | 24 |
| Ravioles de Royan à la truffe noire<br>Royan ravioli with black truffle | 34 |
| Petites sardines d'Olivier Fuchs, pain de campagne<br>Olivier Fuchs' small sardines, farmhouse bread | 16 |
| Coeur de Saumon d'Ecosse fumé au bois de chêne<br>Scottish salmon heart smoked in oak wood | 26 |
| 12 escargots de Bourgogne<br>12 Burgundy snails | 18 |
| Fricassée de volaille fermière aux morilles juste crémée<br>Free-range chicken fricassée with morels and cream | 38 |
| Cabillaud simplement rôti, asperges vertes et beurre battu au citron<br>Roasted cod fish, green asparaguses and whipped butter with lemon | 36 |

# GARNITURES

| | |
|---|---|
| Frites fraîches<br>Fresh French fries | 8 |
| Purée de pommes de terre<br>Mashed potatoes | 8 |
| Coeur de laitue, huile d'olive<br>Lettuce salad, olive oil | 8 |

# DESSERTS

| | |
|---|---|
| Crème caramel « Grand-Mère »<br>Traditional crème caramel | 12 |
| Tarte soufflée au chocolat, glace café<br>Chocolate soufflé pie, coffee ice cream | 16 |
| Assiette de fruits rouges<br>Red berry plate | 18 |
| Sélection de glaces et sorbets artisanaux<br>Selection of home-made ice creams and sorbets | 4 / 8 / 12 |

# EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

**CHAMPAGNE BRUT**

Laurent Perrier.....**150**

**BLANC**

Bourgogne : Montagny «Le clou», clos Salomon 2019....**65**

Savoie : Roussette de Savoie, Domaine Blard & Fils 2018....**45**

**ROUGE**

Rhône : Crozes Hermitage "Certitude", François Villard 2019....**65**

Loire : Sancerre " La Croix du Roy ", Lucien Crochet 2015....**70**

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE

PRIX NETS EN EUROS - SERVICE COMPRIS - LA DIRECTION N'ACCÈPTE PAS LES CHÈQUES