

A PARTAGER A L'APERO

De 14h00 à 22h00

Poutiflette - 8

Smashed potatoes aux épices, crème de bleu d'Auvergne parfumée à l'ail noir, sauce barbecue fumée & crispy bacon de la Maison Baud

Spicy Cacahuètes - 4

Cacahuètes marinées et grillées aux gingembre, chili et lemongrass

Cromesquis - 10

Croquettes ultra cheesy de Reblochon fermier, aïoli parfumé au chipotle

Panini Tandoori - 14

Panini poulet fermier aux épices tandoori, raclette au lait cru, sauce tyrolienne et pousses d'épinards

Pita Street - 10

Pain Pita Maison, houmous au piment fumé de la Véra, Labneh & Guacamole de brocoli

Planche de la Yaute - 15

Assortiment de charcuterie de la maison Baud et fromages AOP de nos régions

Planche Freestyle - 50

Planche apéro composée de toutes nos offres à grignoter

Célébrer, partager, déguster, trinquer

ENTRÉES

Opéra - 7

Mousseline de truite fumée et mascarpone au citron
sur pain d'épices, mayonnaise au curry et toast

Burrata - 9



Tomates vertes et rouges en rosace, burrata 50g sur tartare de
tomates et roquette, émulsion de jeunes pousses d'épinards et
gaspacho de tomates

Poke bowl - 10



Salade de quinoa, houmous, avocado guacamole, légumes d'été
en folie, vinaigrette betterave et émulsion de jeunes pousses
d'épinards

Crudo de truite - 11

Fine tranche de truite saumonée, salade de fleurs,
sauce Thaï maison épicée

Escargots - 13

Persillade d'escargot en crème brûlée,
sucre roux et sel de Guérande fumé, pain à l'ail

Foie gras - 18

Foie gras en mi-cuit à la vanille de Bourbon,
purée de figue et poire du pays, toast

PLATS

Magret - 19

Tartare de magret à la mangue et grenade au parfum Yuzu, salade mesclun, pommes grenailles au romarin

Pad Thai - 18



Pâte de riz, légumes et tofu fumé sautés, sauce wok et sriracha, pimenté à votre convenance

Ombre chevalier - 23



Cuite à l'unilatéral sur une salade de calamars et algues wakamé, patates douces à la crème d'ail

Travers - 24

Ribs de porc rôtis au four sauce barbecue, purée maison à l'huile d'olive

Chaud froid de la mer - 32

Carpaccio de St Jacques à la passion, gnocchis de pommes de terre, crevettes poêlées à la plancha

PLATS

Entrecôte - 39

Pièce de bœuf Charolais de 300g, champignons des bois à l'ail et persil, crème de Reblochon, frites de patates douces

Poulet Tandoori - 21

Ballotine de poulet fermier façon cordon bleu aux épices tandoori, Abondance au lait cru, jeunes pousses d'épinards, pommes grenailles au romarin

Crazy Craic Burger - 22

Bun aux oignons et Reblochon, steak de bœuf Limousin 140g, crème au Reblochon, tomates, salade, compotée d'oignons rouges, tranche de Reblochon, pommes grenailles au romarin

Option Pain Bun sans Gluten - 24

- *Notre pain bûcheron est fourni par le comptoir du Pain, Ulrich et Yvan Masset, artisans boulangers à Annecy*
 - *Notre charcuterie artisanale provient de la Maison Baud*
- *Le miel utilisé dans nos plats est un miel artisanal provenant d'un apiculteur installé à Sillingy (74)*
- *Nos produits sont issus au maximum d'une agriculture locale*

GOURMANDISES

Pavlova - 10

Meringue au yaourt, fruits frais de saison sur chantilly à la vanille, coulis de fruits rouges et mangue

Verrine - 8

Crème façon crème brûlée parfumé au génépi, tartare de fruits à la menthe, chantilly et éclats de cookies

Pain perdu - 7

Traditionnelle brioche façon pain perdu, sauce caramel au beurre salée, glace vanille

Tiramisu - 8

Compotée de fruits rouges au miel, tiramisu au spéculos servi dans une verrine

Choco Mug - 10

Mug cake chocolat maison, compotée de mangue-gingembre parfumée au poivre de Timut



Plat pimenté



Plat végétarien



Produits La Haute-Savoie

Room service supplément 10%

Célébrer, partager, déguster, trinquer