

A PARTAGER A L'APERO

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 Vera, Labneh (yaourt grec parfumé au zaatar) & 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

L'Oeuf mayo – 6

Œuf mollet, mayonnaise à l'ail des ours et persil, noisettes torréfiées, pickles d'oignons rouges & croûtons

Accord met & vin: Chignin 12cl - 6

Tête de choux – 7

Chou-fleur rôti mariné au miso, crème Dubarry parfumée au tahini & crumble de granola

Accord met & vin: Pinot Grigio 12cl - 6

La vie en rose – 6

Gaspacho de betterave au vinaigre balsamique blanc, feta marinée, olives de Kalamata, croûtons, pickles d'oignons rouges, huile vert & pousses

Accord met & vin: Côteaux d'Aix en Provence – 6.5

De Titikaka à Annecy – 12

Ceviche de truite de la région à la Péruvienne, lait de coco, coriandre, aneth, pomme granny, gingembre, citronnelle & citron vert

Accord met : Limoncello - 9

PLATS

Spring Bowl - 15

Salade fraîcheur, asperges vertes, œuf mollet, blé fumé, champignons sautés, feta marinée, mangue, granola, houmous au piment fumé de la Véra & vinaigrette grenade, huile d'olive infusée au piment oiseau, framboise et citron vert

Accord met & vin: Pinot Grigio - 6

Smoky risotto - 18

Risotto gourmand de blé vert fumé, tofu fumé, asperges vertes, champignons sautés, noisettes concassées & pousses d'épinards

Accord met & vin: Chablis - 9,5

From Titikaka to Annecy - 19

Ceviche de truite à la Péruvienne, lait de coco, coriandre, aneth, pomme granny, gingembre, citronnelle, citron vert & accompagné d'un bol de quinoa gourmand

Accord met & vin: Côteaux d'Aix en Provence - 6.5

Truite de Chez Nous - 23

Truite de Savoie entière marinée et rôtie au poivre & citron vert, mango salsa, courgettes Anna & salade

Accord met & vin: Chignin - 6

PLATS

Poulet Tandoori – 21

Ballotine de poulet fermier façon cordon bleu aux épices tandoori, abondance au lait cru, épinards, smashed potatoes aux épices, jus gourmand & pousses

Accord met & vin: Mamie Suzette - 12

Crazy Craic Burger - 21

Bun aux oignons grillés toastés, steak de bœuf Limousin 140grs, crème au Bleu d'Auvergne parfumée à l'ail noir, compotée d'oignons rouges fumés, sauce barbecue & smashed potatoes

Option Double Steak de Bœuf Limousin 140grs - 29

Option Pain Bun sans Gluten – 24

Accord met & vin: Mondeuse 12cl – 6.5

Bœuf Thaï - 25

Faux-filet français charolais 250grs, marinade tigre qui pleure, smashed potatoes aux épices & salade

Accord met & vin: Calienthé - 11

Mon Reblochon - 20



Reblochon mariné au genépi, miel et thym rôti au four, pommes de terre grenaille, mouillettes à l'ail & salade

Accord met & vin: Chartreuse Jaune - 9

- *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

Pour les gourmands - 10

Café, thé ou chocolat chaud servi avec ses
gourmandises du moment

Option Génépi gourmand : 14€

Pop brulée - 6

Crème brulée infusée au popcorn caramélisé

Swim - 7

Nage de rhubarbe, agrumes, compotée de rhubarbe, sorbet citron
basilic du Glacier des Alpes & meringues

Golden Craic - 8

Pomme Golden au four miel & cannelle, crème infusée praline rose
et vanille bourbon, crème glacée à la noisette du Glacier des Alpes &
noisettes caramélisées

Choco Mug - 10

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



Plat végétarien



Produits La Haute-Savoie

Room service supplément 10%

Célébrer, partager, déguster, trinquer