

Le Snack

FRITES & SAUCES 10€

ASSIETTE DE NUGGETS & SAUCES

Nuggets de poulet mariné ou tenders de poisson : (x6) : 12€ | (x12) : 24€

AVOCADO TOAST 26€

Option végétarienne sur demande

Pain de campagne grillé, Philadelphia ail et fines herbes, haddock fumé, avocat, fruits de la passion et grenade, graines, sauce balsamique

FOIE GRAS 16€

Terrine de foie gras à la pomme confite aux 4 épices et petit pain

ENTREMET DE CRABE 12€

Toast brioché, émiétté de crabe, mayonnaise de langoustine, condiment oignon et radis, salade, émincé de haddock fumé

PLATEAU DE MEZZE MÉDITERRANÉEN 18€

Houmous de courge, pesto de noix, yaourt à la figue, wrap croustillant chips de riz, carottes, falafels de betterave, fenouil confit miel et thym

SALADE DU BERGER 26€

Salade, carottes, choux rouge, poire, Beaufort, croûtons, noix, croustillant de truffe, graines, sauce balsamique

PLANCHE DE CLUB SANDWICH 26€

x6 triangles club sandwich

Pain de mie toasté, poulet mariné paprika et origan, mayonnaise à l'ail confit, œufs durs, salade romaine, tomates confites

LE BURGER SAVOYARD 28€

Au choix : Steak limousin - Pané de poulet - Steak vegan

Pain burger brioché, Reblochon, lard grillé, salade, confit d'oignons rouges et concombres marinés. Sauce au poivre, frites

FISH & CHIPS 28€

Cabillaud croustillant, frites et citron, servi avec une sauce tartare

FUSILLONE 24€

- Marinara (tomate, carotte, céleri) et tomates confites
- Crème de champignons, morilles poêlées et pignons de pin

Le Snack

Les Planches

PLANCHE DE CHARCUTERIE OU FROMAGE 24€

GRANDE PLANCHE MIXTE 36€

La Vitrine

Nous sommes heureux de vous proposer une sélection de produits, rigoureusement choisis pour leur qualité et leur authenticité.

DÉCOUVREZ NOS PRODUITS SALÉS ET SUCRÉS EN VITRINE

Kids Menu

Au choix : Plat, Dessert et Boisson*

16€

Plats

- Pâtes orecchiette sauce au choix :
Pesto / Tomate / Crème jambon fromage 
- Poisson du moment
- Steak haché ou pané végétarien 
- Nuggets de poulet
- Tenders de poisson

Desserts

- Cookie aux 3 chocolats
- 1 boule de glace au choix

Accompagnement au choix :
pâtes, frites, légumes, purée de pommes de terre
(Pas d'accompagnement avec le plat de pâtes orecchiette)
*Sirop à l'eau ou jus de fruit granini au choix



Nos Glaces

La Dame Blanche 12€

2 boules vanille, chantilly, Sauce chocolat, meringue

Coupe Mont-Blanc 14€

1 boule vanille, 1 boule marron
crème de marron, marron confit, chantilly

La Gourmande 14€

1 boule chocolat, 1 boule caramel
caramel beurre salé, brisures de cookie

Lexotique 12€

1 boule coco, 1 boule passion, noix de coco râpée,
mangue et ananas caramélisés, coulis exotique

Lagrume 12€

Sorbet orange sanguine, citron, sirop badiane,
pulpe de pomelos, chantilly

La Sapinette 15€

2 boules crème des Alpes,
Sapinette

1 boule 3€ - 2 boules 5€ - 3 boules 7€

Glaces : vanille, chocolat, caramel, café, crème des Alpes, marrons,
rhum raisin... Sorbets : fraise, framboise, citron, orange sanguine, fruits
de la passion, pomme caramélisée, myrtille, poire,

Topping +2€ : Noix de coco râpée, daim, spéculoos, meringue,
copeaux de chocolat, coulis fruits rouges / exotique



Snack

FRIES & DIPS PLATTER 10€

NUGGETS & DIPS PLATTER

Marinated chicken nuggets or fish goujons

Small (x6): €12 | Large (x12): €24

AVOCADO TOAST 

Vegetarian option upon request

Grilled bread, garlic and herb Philadelphia cream, smoked haddock, avocado, passion fruit and pomegranate, mixed seeds, balsamic sauce

FOIE GRAS 16€

Foie gras terrine, four-spice candied apple and bread roll

CRAB BRIOCHE TOAST 12€

Brioche toast, picked crab meat, langoustine mayonnaise, onion and radish relish, salad, sliced smoked haddock

MEZZE PLATTER  18€

Squash hummus, walnut pesto and Greek yogurt with fig, crispy wrap, rice chips, carrot, beetroot falafel, fennel confit with honey and thyme

THE SHEPHERD'S SALAD   23€

Salad, carrots, red cabbage, pear, Beaufort cheese, croutons, walnuts, truffle crisp. Mixed seeds and balsamic dressing

CLUB SANDWICH PLATTER 26€

Toasted bread, paprika and oregano marinated chicken, garlic mayonnaise, eggs, romaine lettuce, confit tomatoes

SAVOYARD BURGER   28€

Choice of: Limousin beef steak – Breaded chicken – Vegan steak

Brioche bun, Reblochon, bacon, salad, red onion confit and pickled cucumbers. Pepper sauce, fries

FISH & CHIPS 28€

Crispy cod, fries and lemon, served with tartar sauce

FUSILLONE  24€

- Marinara (tomato, carrot, celery) and confit tomatoes
- Mushroom cream, sautéed morels and toasted pine nuts

Snack

Boards To Share

CHARCUTERIE OR CHEESE BOARDS TO SHARE 24€

LARGE MIXED BOARD 36€

La Vitrine

We are delighted to offer you a selection of products, carefully chosen for their quality and authenticity.

DISCOVER OUR SAVOURY AND SWEET TREATS IN THE DISPLAY CASE

Kids Menu

Dish, Dessert & Drink of your choice*

16€

Main Courses

- Orecchiette pasta with a choice of sauce :
Pesto – Tomato – Cream ham and Cheese 
- Fish of the day
- Minced beef or vegetarian steak 
- Chicken nuggets
- Fish tenders

Desserts

- 3 Chocolate cookie
- 1 scoop of ice cream of your choice

Accompagnement au choix :

Pâtes, frites, légumes, purée de pommes de terre
(Pas d'accompagnement avec le plat de pâtes orechiette)

*Sirop à l'eau ou jus de fruit granini au choix



Ice-Creams

Dame Blanche 12€

2 scoops vanilla ice cream, whipped cream,
chocolate sauce, meringue

Mont-Blanc Cup 14€

1 scoop vanilla, 1 scoop chestnut
chestnut cream, candied chestnut, whipped cream

The Gourmet 14€

1 scoop chocolate, 1 scoop caramel
salted butter caramel, cookie crumble

The Exotic 12€

1 scoop coconut, 1 scoop passion fruit, grated coconut,
caramelized mango and pineapple, exotic fruit coulis



Sunset Cup 12€

Blood orange sorbet, lemon, star anise syrup,
pomelo pulp, whipped cream

The Sapinette 15€

2 scoops Alpine cream ice cream, Sapinette

1 scoop 3€ - 2 scoops 5€ - 3 scoops 7€

Ice cream flavors: vanilla, chocolate, caramel, coffee, Alpine cream, chestnut,
rum & raisin... Sorbets: strawberry, raspberry, lemon, blood orange, passion
fruit, caramelized apple, blueberry, pear

Toppings +€2: grated coconut, Daim crumble, speculoos, meringue,
chocolate shavings, red berry / exotic fruit coulis