NOS PRODUCTEURS | OUR PRODUCERS

FROMAGES | CHEESES

Joseph Paccard - *Manigod*
La ferme de Ponant - *Col de Leschaux*
La Chèvrerie de la Closette - *Thônes*

CHARCUTERIES | CURED MEAT

Les salaisons du Mont Charvin - *Doussard*
La Maison Baud - *Villaz*

HERBES & PLANTES AROMATIQUES | AROMATIC HERBS AND PLANTS

Au Galeta des Daudes - *Annecy*

PAINS | BREADS

Boulangerie Valentin Catier - *Sevrier*

OEUFS | EGGS

La ferme de Rossanaz - *Le Châtelard*

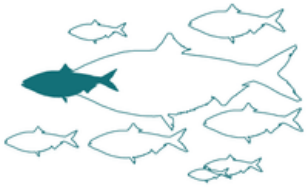
HORAIRES | OPENING HOURS

PETIT DÉJEUNER | BREAKFAST

Tous les jours, de 7h30 à 10h
Daily, *from 7:30 am to 10:00 am*

DÉJEUNER | LUNCH

Du vendredi au mardi, de 12h à 13h30
From Friday to Tuesday, 12:00 pm to 1:30 pm



DÎNER | DINNER

Du vendredi au mardi, de 19h à 21h
From Friday to Tuesday, 7 pm to 9 pm

BAR & CARTE "SUR LE POUCE" | BAR & SNACK MENU

Tous les jours, de 12h à 22h
Daily, from 12:00 pm to 10:00 pm

Les lundis, mardis et vendredis midis, seul le menu du marché est proposé (hors jour fériés)
On Mondays, Tuesdays, and Fridays at lunchtime, only the market menu is available (except on public holidays)

LES ENTRÉES | STARTERS

LE PÂTÉ EN CROÛTE — 18€
Aux champignons de saison
Pâté en croûte and seasonal mushrooms

LE TORTELLINI — 17€
Mortadelle et ricotta, sauce à la sauge
Mortadella and ricotta with sage sauce

LE TARAMA — 17€
Blini au tarama de cabillaud fumé, gravlax de cabillaud et salade d'herbes
Blini, smoked cod tarama, cod gravlax and herb salad

L'OEUF DE ROSSANAZ — 18€
Oeuf parfait, velouté de butternut, oignon doux et petits croûtons
6-minutes perfect egg, pumpkin soup, sweet onion and crispy bread

LES PLATS | MAIN COURSES

LA FREGOLA SARDA — 28€
Sauce Alfredo, scamorza, citron confit et broccolini
Fregola Sarda, Alfredo sauce, scamorza, preserved lemon and broccolini

L'OMBLE CHEVALIER — 35€
Cuit snacké, sauce vin blanc, huile verte et oeuf de truite, tombée d'épinards et panisse
Snacked arctic char,white wine sauce, green oil, trout eggs, spinach and cheackpea bread

LE FILET DE BŒUF CHAROLAIS — 38€
Pommes de terres croustillantes, purée de châtaignes et champignons
Beef tenderloin, crusty potatoes, chestnut puree and mushrooms

LA VOLAILLE — 36€
Pressé de cuisse, cromesquis, céleri et jus réduit
Pressed poultry leg, cromesquis, celery and reduced juice

LA PÊCHE DU MOMENT — 35€
A la grenobloise, chou chinois braisé et siphon pommes de terre
Catch of the day Grenobloise style, braised Chinese cabbage, potato siphon

Service compris, prix net TTC | Service included, net prices VAT.

LES FROMAGES | CHEESES

LA SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS 14€

Joseph Paccard à Manigod
La Ferme du Ponant au col de Leschaux
La coopérative de Tomme et Beaufort à Sevrier

LES DESSERTS | DESSERTS

LE KIWI 15€

Biscuit madeleine, siphon, crème infusée au nori, kiwi et poudre de vanille

Madeleine biscuit, nori-infused cream, kiwi and vanilla powder

LE CHOCOLAT 66% 15€

Tartelette au cacao, Namelaka et siphon au chocolat Caraïbes, praliné noisette, fleur de sel et glace au lait frais de la ferme de Ponant

Cocoa tartlet, 66% Caraïbes chocolate Namelaka and foam, hazelnut praliné, fleur de sel and fresh milk ice cream

LA PISTACHE 17€

Amande, crème pâtissière à la pistache, crème glacée au lait d'amande et à la fleur d'oranger

Almond, pistachio pastry cream, fresh oranges, almond milk and orange blossom ice cream

MENU ENFANT | CHILD MENU 22€

Jusqu'à 12 ans | up to 12 years old

Cheeseburger & frites | *Cheeseburger & fries*
Poisson & légumes | *Fish & vegetables*
Spaghetti au pesto ou à la bolognaise | *Pesto or bolognese spaghetti*

Brownie au chocolat | *Chocolate brownie*
Boules de glace | *Scoops of ice cream*

Service compris, prix net TTC | Service included, net prices VAT.

MENU DU MARCHÉ | MARKET MENU

Servi les lundis, mardis et vendredi, au déjeuner uniquement, hors jours fériés
Served on monday, tuesday and friday, lunchtime only, excluding public holidays

ENTRÉE / PLAT / DESSERT — 38€
Starter / main course / dessert

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT — 31€
Starter / main course or *main course / dessert*

MENU LÉTRAZ| LÉTRAZ MENU — 70€

Servi à l'ensemble de la table | *Served for all guests*

LE TARAMA
Blini au tarama de cabillaud fumé, gravlax de cabillaud et salade d'herbes
Blini, smoked cod tarama, cod gravlax and herb salad

LE TORTELLINI
Mortadelle et ricotta, sauce à la sauge
Mortadella and ricotta with sage sauce

L'OMBLE CHEVALIER
Rôti, sauce vin blanc, huile verte et oeufs de truite, tombée d'épinards et panisse
Roasted arctic char, white wine sauce, green oil, trout eggs, spinach and cheackpea bread

ou

LA VOLAILLE
Pressé de cuisse, cromesquis, céleri et jus réduit
Pressed poultry leg, cromesquis, celery and reduced juice

PRÉ DESSERT

LE KIWI
Biscuit madeleine, siphon, crème infusée au nori, kiwi et poudre de vanille
Madeleine biscuit, nori-infused cream, kiwi and vanilla powder

Service compris, prix net TTC | Service included, net prices VAT.

LES BOISSONS | DRINKS

EAUX | WATERS

Evian, Badoit rouge (33cl)	4 €
Evian, Badoit verte (75cl)	8€
Chateldon (75cl)	9€

LES VINS AU VERRE | WINE GLASSES 12cl

VIN ROUGE | RED WINE

Rasteau, Domaine Grand Nicolet | 2023	11€
Côtes de Blaye, Château Ricaud | 2001	12€
Bugey, Maison Bonnard, *Mondeuse de Montagnieu* | 2022	13 €
Hautes-Côtes de Nuits, Patrick Hudelot, *Les Roncières* |2023	13€

VIN BLANC | WHITE WINE

Bourgogne Aligoté, Patrick Hudelot | 2023	11€
Coteaux du Layon, Christian Cousin, *Tradition*, moelleux | 2023	12€
Chignin Bergeron, Domaine St Germain, *Sous le Grand Banc* | 2024	13€

VIN ROSÉ | ROSÉ WINE

Côtes de Provence, Château Sainte Marguerite, *Symphonie* | 2024	12€

CHAMPAGNE | CHAMPAGNE

Deutz, Brut Nature	17€

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

Expresso	4€
Double Expresso	7€
Café au lait	6€
Cappuccino	8€
Latte Macchiato	8€
Chocolat chaud Valrhona	8€
Moccachino	8€
Thés, *Mariage frères*	7€
Infusions, *Pères Chartreux, Mariage frères*	7€

Service compris, prix net TTC. Service included, net prices VAT.