

LES ENTREES (STARTERS)

Quenelle Gratinée de Saint Jacques et de Saumon, Sauce à la Bisque de Homard Scallop and Salmon Quenelle Gratin with a Lobster Bisque Sauce	13 € / 17 € simple / double
Salade de Chèvre Chaud de la Bergerie d'Orthaz* Warm Goat's Cheese Salad, with Orthaz Farm* Local Goat's Cheese	15 €
Saumon d'Ecosse Label Rouge Fumé aux Genévriers Home-Smoked Scottish Salmon, smoked with Juniper Berries	18 €
Mozzarella di Bufala et sa Variation de Tomates de Saison Buffalo Mozzarella & Tomato Salad	15 €
Terrine Maison au Cognac et son Cœur de Foie Gras Home Made Meat Terrine with Cognac and Foie Gras	16 €
Foie Gras Frais Maison Mariné au Banyuls et son Confit d'Echalotes Fresh Duck Foie Gras Marinated in Banyuls Wine with a Shallot Confit	21 €
Cassolette d'Escargots de Bourgogne au Beurre d'Ail et Persil : Snails with Garlic Butter (6 or 12)	8 €/15 € les 6 / les 12
Salade du Soleil (Assortiment de Crudités) Summer Salad (Assorted Crudités)	12 €
Salade Verte à l'Huile de Noix Green Salad with Walnut Oil	6 €
Velouté de Légumes du Jour Vegetable Soup of the Day	10 €

**Selon la disponibilité/Subject to availability*



Toutes nos viandes sont garanties d'origine UE.
Service Inclus - Boissons en Plus



LES PLATS GARNIS (MAIN COURSE)

Linguines Fraîches, Homard Entier et sa Bisque, Copeaux de Parmesan Fresh Linguini with a Whole Lobster and Lobster Bisque & Parmesan Shavings	29 €
Omelette au Beaufort d'Été et sa Salade Verte Summer Beaufort Cheese Omelette with Green Salad	14 €
Traditionnelle Sole entière façon Meunière Whole Sole Meuniere	24 €
Noix de St Jacques Flambées à la Provençale Scallops Flambéed à la Provençale	22 €
Pavé de Saumon Label Rouge, façon Meunière aux Graines de Sésame Salmon Fillet Label Rouge in a Sesame Seed Crust with a Meunière Sauce	19 €
Médallions de Ris de Veau à la Crème d'Amandes Calves Sweetbread Medallions with an Almond Sauce	20 €
Côte de Bœuf Individuelle aux Herbes de Provence, Sauce Tartare Accompagnée de Pommes Frites et Salade Verte Individual Prime Rib of Beef with Herbs and a Tartar Sauce, French Fries and Salad	26 €
Le Cœur de Filet de Bœuf aux Morilles Prime Beef Fillet Steak in a Morel Mushroom Sauce	30 €
Burger Gourmet au Beaufort d'Été (Bœuf de Salers, Oignons Confits, Salade, Tomate) et ses Frites Maison Gourmet Burger with Beaufort Cheese (Salers Beef, Onions Chutney, Salad, Tomato) & French Fries	20 €
Suprême de Volaille, Sauce Aigre Douce Chicken Supreme with a Sweet and Sour Sauce	18 €
Le Plat du Jour (<i>voir le menu du jour en 1ère page sauf Dimanche et Fêtes</i>) Dish of the Day (see Menu du Jour on the 1st page, except Sundays or Bank Holidays/Festivals)	16 €

Les plats sont accompagnés de la garniture du jour

(voir le menu du jour en 1^{ère} page)

Changement avec des pommes frites ou une salade verte sur demande.

All our main courses are served with the accompaniment of the day (see Menu du Jour on the 1st page).
French Fries or a Green Salad are available as an alternative).



Toutes nos viandes sont garanties d'origine UE.
Service Inclus - Boissons en Plus



LES FROMAGES ET DESSERTS (CHEESE AND DESSERTS)

Plateau de Fromages Assortis Selection of Cheese	8 €
Farandole de Gourmandises au Buffet Selection of Gourmandises from the Buffet	14 €
Fondant au Chocolat Guanaja de Valrhôna et sa Boule de Glace au Caramel Beurre salé Valrhona Guanaja Chocolate Fondant with Salted Caramel Ice-Cream	12 €
Vacherin aux Deux Couleurs sur son Coulis de Fruits Rouges Strawberry and Vanilla Ice-Cream Vacherin with a Red Berry Coulis	12 €
L’Affogato à l’Amaretto (café Espresso, boule de glace vanille, liqueur aux amandes amères) Affogato al Caffè – Vanilla Ice-Cream with an Espresso Coffee & Amaretto Liqueur	12 €
Glaces et Sorbets Maison (voir la carte) Home-made Ice Cream	3,50 € la boule
Salade de Fruits Frais Maison Fresh Fruit Salad	8 €

MENU DU PETIT BABOTCHE

15 €



+ 1 Sirop au choix
(Grenadine, Pêche ou Cassis)
+ 1 Fruit Squash
(Grenadine or Peach or Blackcurrant)

(Jusqu’à 12 ans)

**Demi Tournedos Poêlé Ou Pavé de Saumon Meunière
Frites Maison**

Small Pan-Fried Fillet Steak or Small Pan-Fried Salmon Fillet with French Fries

Dessert au Choix

Glace Vanille ou Chocolat
Vanilla or Chocolate Ice-Cream

ou Yaourt de Savoie aux Fruits
or Fruit Yoghurt from Savoy



- Un Babotche est un habitant des Bossons.
- A Babotche is an inhabitant of Les Bossons



Toutes nos viandes sont garanties d’origine UE.
Service Inclus - Boissons en Plus

