

## LES ENTREES (STARTERS)

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



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



# LES PLATS GARNIS (MAIN COURSE)

<b>Linguines Fraîches, Homard Entier et sa Bisque, Copeaux de Parmesan</b> Fresh Linguini with a Whole Lobster and Lobster Bisque & Parmesan Shavings	<b>29 €</b>
<b>Omelette au Beaufort d'Été et sa Salade Verte</b> Summer Beaufort Cheese Omelette with Green Salad	<b>14 €</b>
<b>Traditionnelle Sole entière façon Meunière</b> Whole Sole Meuniere	<b>24 €</b>
<b>Noix de St Jacques Flambées à la Provençale</b> Scallops Flambéed à la Provençale	<b>22 €</b>
<b>Pavé de Saumon Label Rouge, façon Meunière aux Graines de Sésame</b> Salmon Fillet Label Rouge in a Sesame Seed Crust with a Meunière Sauce	<b>19 €</b>
<b>Médailles de Ris de Veau à la Crème d'Amandes</b> Calves Sweetbread Medallions with an Almond Sauce	<b>20 €</b>
<b>Côte de Bœuf Individuelle aux Herbes de Provence, Sauce Tartare</b> <b>Accompagnée de Pommes Frites et Salade Verte</b> Individual Prime Rib of Beef with Herbs and a Tartar Sauce, French Fries and Salad	<b>26 €</b>
<b>Le Cœur de Filet de Bœuf aux Morilles</b> Prime Beef Fillet Steak in a Morel Mushroom Sauce	<b>30 €</b>
<b>Burger Gourmet au Beaufort d'Été</b> <b>(Bœuf de Salers, Oignons Confits, Salade, Tomate) et ses Frites Maison</b> Gourmet Burger with Beaufort Cheese (Salers Beef, Onions Chutney, Salad, Tomato) & French Fries	<b>21 €</b>
<b>Suprême de Volaille, Sauce Aigre Douce</b> Chicken Supreme with a Sweet and Sour Sauce	<b>19 €</b>
<b>Le Plat du Jour</b> ( <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)	<b>17 €</b>

**Les plats sont accompagnés de la garniture du jour**

(voir le menu du jour en 1<sup>ère</sup> 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 1<sup>st</sup> 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)

<b>Plateau de Fromages Assortis</b> Selection of Cheese	9 €
<b>Farandole de Gourmandises au Buffet</b> Selection of Gourmandises from the Buffet	14 €
<b>Fondant au Chocolat Guanaja de Valrhôna et sa Boule de Glace au Caramel Beurre salé</b> Valrhona Guanaja Chocolate Fondant with Salted Caramel Ice-Cream	12 €
<b>Vacherin aux Deux Couleurs sur son Coulis de Fruits Rouges</b> Strawberry and Vanilla Ice-Cream Vacherin with a Red Berry Coulis	12 €
<b>Glaces et Sorbets Maison (voir la carte)</b> Home-made Ice Cream	3,50 € la boule
<b>Salade de Fruits Frais Maison</b> Fresh Fruit Salad	9 €

---

## MENU DU PETIT BABOTCHE

15 €



+ 1 Sirop au choix  
(Grenadine, Pêche ou Framboise)  
+ 1 Fruit Squash  
(Grenadine or Peach or Raspberry)

(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

\* Cette glace n'est pas produite par nos soins (this ice cream isn't homemade)

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

