

## À PARTAGER

— STARTERS TO SHARE —

### CALAMARS CROUSTILLANTS

SAUCE TARTARE  
CRUNCHY SQUIDS WITH TARTAR SAUCE  
17 €

### ASSIETTE DE JAMBON TRUFFÉ

PLATE OF TRUFFLED HAM  
16 €

### CREVETTES TEMPURA

SAUCE MAYONNAISE PAPRIKA  
PRAWNS WITH PAPRIKA MAYONNAISE SAUCE  
16 €

### PIZZA À LA TRUFFE D'ÉTÉ

BASE MASCARPONE TRUFFÉE, PARMESAN, COPEAUX DE TRUFFE  
PIZZA WITH MASCARPONE, TRUFFLE, PARMESAN CHEESE  
24 €

## LES ENTRÉES

— STARTERS —

### CARPACCIO DE BOEUF PARMESAN, BASILIC

RAW BEEF CARPACCIO WITH PARMESAN AND BASIL  
21 €

### BURRATA, TOMATES, PESTO ROSSO

BURRATA, SERVED WITH TOMATOES AND RED PESTO  
21 €

### TIRADITO DE DORADE HUILE D'OLIVE, CITRON VERT

DORADE WITH LIME AND OLIVE OIL  
23 €

### XL (UNE GARNITURE AU CHOIX INCLUSE)

32€

## LES SALADES

— SALADS —

### SALADE CÉSAR

SALADE, POULET, PARMESAN, CROÛTONS, LARD, SAUCE CÉSAR  
SALAD, CHICKEN, PARMESAN, CROUTONS, BACON, CESAR SAUCE  
25 €

### VÉGÉTALE FÊTA

MÉLANGE DE SALADES, ARTICHAUT, FÊTA, MENTHE,  
TARTARE DE BETTERAVE, TOMATES, NOIX  
DIFFERENT SALADS, ARTICHAUT, FETA, MINTH, ARTICHOKE,  
BEETROUT, TOMATOES, WALNUTS  
24 €

## MENU ENFANT

— CHILDREN'S MENU —

### TENDERS DE POULET FRITES OU PIZZA BAMBINO + GLACE

CHICKEN WITH FRENCH FRIES OR PIZZA BAMBINO + ICE-CREAM  
18 €

### GARNITURES / SIDES 7 €

### ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, LÉGUMES DE SAISON, FRITES, SALADE

MASHED POTATOES, VEGETABLES, FRENCH FRIES, SALAD



## LES PLATS

— MAIN COURSES —

### TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU

FRITES, SALADE  
BEEF TARTARE (RAW), FRENCH FRIES, SALAD  
29 €

### TRUITE FAÇON GRENOBLOISE

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE  
TROUT IN GRENOBLOISE STYL, MASHED POTATOES  
32 €

### LE COCHON CONFIT 48H

SAUCE BARBECUE, ARTICHAUT & SUCRINE BRAISÉS  
CRYSTALLIZED PORK, BBQ SAUCE, BRAISED ARTICHOKE & SALAD  
32 €

### PASTA PESTO ROSSO & GAMBAS PARMESAN, BASILIC

PASTA PESTO ROSSO WITH GAMBAS, BASIL, PARMESAN CHEESE  
POUR 2 PERSONNES  
32 €/PERS

## À LA BRAISE

— BRAISED DISHES —

### GARNITURES INCLUSES

INCLUDED SIDES

### BAVETTE DE BOEUF

SAUCE BÉARNAISE  
BEEF FLANK STEAK WITH BEARNAISE SAUCE  
36 €

### CÔTE DE VEAU

BEURRE AQUARAMA  
VEAL RIB WITH BUTTER SAUCE  
36 €

### BAR ENTIER SAUCE VIERGE

SEA BASS  
38 €

POUR 2 PERSONNES

### CÔTE DE BOEUF SIMMENTAL 1.2kg

BEEF RIB  
46 €/PERS

### TOMAHAWK DE BOEUF 1.2kg

BEEF TOMAHAWK  
65 €/PERS

## LES PIZZAS

— PIZZAS —

### MARGHERITA

TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILIC  
TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASIL  
16 €

### PROSCIUTTO E FUNGHI

TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,  
JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS  
TOMATO, HAM, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MUSHROOMS  
21 €

### AQUARAMA

TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BURRATA 125GR,  
PROSCIUTTO DI PARMA, TOMATES CERISES, ROQUETTE ET PARMESAN  
TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BURRATA, PROSCIUTTO  
DI PARMA, LITTLE TOMATOES, SALAD, PARMESAN  
27 €

### 4 FROMAGES

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, TALLEGIO, PARMESAN  
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, TALLEGIO, PARMESAN  
22 €

### SPECIAL TONTON

MASCARPONE TRUFFÉE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,  
STRACCIATELLA DI BUFFALA, JAMBON TRUFFÉ,  
PARMESAN, COPEAUX DE TRUFFE D'ÉTÉ  
TRUFFLED MASCARPONE, STRACCIATELLA DI BUFFALA,  
TRUFFLED HAM, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PARMESAN CHEESE,  
SLICES OF TRUFFLE  
32 €

### PISTACCHIO BURRATA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MORTADELLE,  
BURRATA, PISTACHE  
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MORTADELLE, BURRATA, PISTACHIO  
25 €

### SALAMI PIQUANTE

TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ITALIAN SALAMI PIQUANTE  
TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ITALIAN SALAMI  
21 €

### VEGGIE

TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, AUBERGINE,  
COURGETTE, POIVRON  
TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, AUBERGINE,  
COURGETTE, PEPPERS  
19 €

## LES DESSERTS

TARTELETTE MAISON FRAMBOISE - CITRON - CHOCOLAT 9 €  
RASPBERRY - LEMON - CHOCOLATE TART

CAFÉ GOURMAND COFFEE WITH LITTLE DESSERTS 14 €

SALADE DE FRUITS FRESH FRUITS SALAD 12 €

### COUPE AQUA 14 €

SORBET FRAMBOISE, MYRTILLE, GLACE FLEUR DE LAIT,  
CHANTILLY, FRUITS ROUGES  
RASPBERRY AND BLUEBERRY SORBET, MILKY ICE-CREAM, WHIPPED  
CREAM AND RED FRUITS

### GLACE AU CHOIX 4 € / boule SCOOP

FRAISE, VANILLE, CHOCOLAT, CITRON  
STRAWBERRY, VANILLA, CHOCOLATE, LEMON

## COCKTAILS

Apérol Spritz (Apérol, Prosecco, Orange, Soda) 12 CL 12 €

Mojito Classic / Framboise / Passion

Caipirinha Classic / Framboise / Passion

Hugo Spritz (Saint Germain, Prosecco, Menthe, Citron, Soda)

Aquasumm' (Chambord, Citron vert, Vodka, Limonade)

Moscow Mule (Vodka, Citron vert, Ginger beer)

Expresso Martini (Vodka vanille, Liqueur de café, Café)

Tomatinie (Tomate fraîche, Vodka, Balsamique blanc, Sirop)

Aqua'Negroni (Vermouth rouge, Campari, Poire william's)

L'Octave (Gin, jus de poire, Sirop vanille, Citron vert, Ginger Ale)

Latté / Café frappé

Cocktail de fruits (sans alcool)

## LES BOISSONS

— DRINKS —

SOFT bouteille verre 5,50 €

COCA COLA / COCA COLA ZÉRO / BADOIT ROUGE / SPRITE (33 CL)

ORANGINA / ICED TEA / SCHWEPES AGRUM' (25 CL)

SCHWEPES / SCHWEPES GINGER ALE / GINGER BEER (20 CL)

RED BULL 25 cl 7 €

EVIAN 75 cl - BADOIT 75 cl 7 €

OREZZA 1L 9 €

INFUSION GLACÉE de la maison Alain Milliat 33 cl 8 €

FRAMBOISE & MENTHE OU PÊCHE & VERVEINE

JUS DE FRUITS de la maison Alain Milliat 33 cl 8 €

POMME / POIRE / ORANGE / NECTAR PÊCHE

NECTAR ABRICOT / ANANAS / TOMATE

OLY KOMBUCHA 7 €

PÊCHE & HIBISCUS OU FRAISE POIVRÉE

BOISSON LOCALE MÉ-MÉ MENTHE OU CITRON 33 cl 5 €

VERRE DE ROSÉ, BLANC, ROUGE 12 cl 8 €

VERRE DE VIN SUPÉRIEUR 12 cl 12 €

LA COUPE DE CHAMPAGNE 12 cl 16 €

BIÈRE À LA PRESSION 25 cl 4,50 € 50 cl 8 €

CARLSBERG OU 1664 BLANCHE

BIÈRES BOUTEILLES 33 cl 8 €

BRASSERIE DU MONT BLANC "BLANCHE"

CORONA

DESPERADOS

BROOKLYN LAGER / I.P.A

BIÈRE SANS ALCOOL 1664 0%

La liste des allergènes est à votre disposition au sein de l'établissement.

The list of allergens is available in our restaurant

Prix nets - service compris