

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 €
SAUCISSES À LA BRAISE SAUCE AU FROMAGE BLANC SAUSAGES WITH SOFT WHITE CHEESE SAUCE	17 €
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 €
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 €

LES PLATS — MAIN COURSES —	
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU FRITES, SALADE BEEF TARTARE (RAW), FRENCH FRIES, SALAD	28 €
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	
FAUX FILET DE BŒUF MONTBÉLIARDE SAUCE BÉARNAISE GRILLED BEEF STEAK, WITH BEARNAISE SAUCE	36 €
CÔTE DE VEAU BEURRE AQUARAMA VEAL RIB WITH BUTTER SAUCE	38 €
BAR ENTIER SAUCE VIERGE SEA BASS	36 €
CÔTE DE BOEUF SIMMENTAL 1.2kg BEEF RIB POUR 2 PERSONNES	46 €/PERS
GARNITURES / SIDES 9 €	
POMMES DE TERRE GRENAILLE, LÉGUMES DE SAISON, FRITES, SALADE BAKED POTATOES, VEGETABLES, FRENCH FRIES, SALAD	
SUPPLÉMENT TRUFFE D'ÉTÉ TRUFFLE 15 €	

LES PIZZAS — PIZZAS —	
MARGHERITA TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILIC TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASIL	16 €
VEGGIE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, AUBERGINE, COURGETTE, POIVRON TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, AUBERGINE, COURGETTE, PEPPERS	19 €
PROSCIUTTO E FUNGHI TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS TOMATO, HAM, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MUSHROOMS	21 €
SALAMI PIQUANTE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ITALIAN SALAMI PIQUANTE TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ITALIAN SALAMI	21 €
4 FROMAGES MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, TALLEGIO, PARMESAN MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, TALLEGIO, PARMESAN	22 €
PISTACCHIO BURRATA MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MORTADELLE, BURRATTA, PISTACHE MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MORTADELLE, BURATTA, PISTACHIO	25 €
AQUARAMA TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BURRATINA 125GR, PROSCIUTTO DI PARMA, TOMATES CERISES, ROQUETTE ET PARMESAN TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BURRATINA, PROSCIUTTO DI PARMA, LITTLE TOMATOES, SALAD, PARMESAN	27 €
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 €

LES DESSERTS	
TARTE MAISON FRAMBOISE - CITRON - CHOCOLAT 12 € RASPBERRY - LEMON - CHOCOLATE TART	
CAFÉ GOURMAND COFFEE WITH LITTLE DESSERTS 14 €	
SALADE DE FRUITS FRESH FRUITS SALAD 12 €	
COUPE AQUA 15 € 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	
Caïpirinha 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 €
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	6 €
EVIAN 75 cl - BADOIT 75 cl	7 €
OREZZA 1L	9 €
JUS DE FRUITS de la maison Alain Milliat 33 cl	8 €
POMME / POIRE / ORANGE	
NECTAR PÊCHE / NECTAR ABRICOT / ANANAS / TOMATE	
OLY KOMBUCHA PÊCHE & HIBISCUS OU THÉ BLANC FRAISE ET POIVRE	7 €
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 7,50 €	
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	