

RELAX



LES ENTRÉES Starters

Panisse aioli et basilic 9,50
Panisse with basil and aioli sauce

Gaspacho estival, au fil des récoltes 9,50
Summer gaspacho, depending on the harvest

	Petite Small	Grande Large
Salade BC7 📍 Mélange de salade, tomates confites, Saint Marcellin <i>Mix of salad, candied tomatoes, Saint Marcellin cheese</i>	10,90	15,90

**Tarte fine aux légumes de saisons grillés,
caviar d'aubergine** 11,90
*Fine tart with grilled seasonal vegetables,
eggplant caviar*

**Tomate burrata au naturelle,
huile d'olive balsamique et basilic** 12,90
*Tomato burrata with natural,
balsamic olive oil and basil*

FORMULE RANDONNEUR

BC7
19,50€

PLAT DU JOUR
Dish of the day

+

CAFÉ GOURMAND
Gourmet coffee

UNIQUEMENT AU DÉJEUNER
ONLY AT LUNCH

LES PLATS Main courses

Pièce du boucher 21,00
Frites maison, sauce Béarnaise
Butcher's piece
Home-made French fries & Béarnaise sauce

📍 **Le Burger** 19,50
Pain burger, steak haché, compotée d'oignons,
sucrine, frites maison
*Buns, minced beef, onion compote, sucrine lettuce,
served with home-made French fries*

Cabillaud 23,00
Tatin de tomates et sauce aioli
Tomato tatin & aioli sauce

Poulpe snacké 24,50
Vierge de tomates, riz pilaf et ratatouille
*Fried octopus, tomatoes virgin sauce, pilaf rice
and ratatouille vegetables*

Calamarata 19,00
Pâtes, sauce tomate & basilic, mozzarella di bufala
Pasta, tomatoes and basil sauce, mozzarella di bufala



Nous privilégions
les CIRCUITS COURTS



Demandez la version
végétarienne



Végétarien



Recette régionale

LES SPÉCIALITÉS

Specialities

Minimum 2 personnes sauf Saint-marcellin - Prix par personne
2 persons minimum except for Saint-marcellin - Price per person

FROMAGES *Cheese specialties*

Saint-Marcellin Rôti de Bernarnard Mure Ravaud

Charcuterie, salade verte et pommes de terre vapeur
Roasted Saint-Marcellin cheese, cold meats,
green salad and steamed potatoes



19,50

Raclette Grande Tradition IGP

Fromage à raclette IGP Médaille d'Or au concours
général agricole de Paris 2020, servie avec son assiette de charcuteries,
pommes de terre vapeur, salade verte
Melted cheese IGP served with cold meats,
steamed potatoes, green salad



28,00

Fondue Savoyarde Traditionnelle

23,00

Croûtons de pain à plonger dans un caquelon de
Margériaz des Bauges, Beaufort AOP et Abondance AOP fondus,
parfumée au vin blanc et Kirsch, salade verte
Croutons of bread ready to dip into a pot of melted cheeses
Margériaz des Bauges, Beaufort AOP & Abondance AOP,
flavoured with white wine and Kirsch, served with green salad



VIANDE *Meat specialties*

Pierrade Gourmande

26,50

Tranches de bœuf à griller accompagnées de frites,
sauces : tartare, cocktail, aïoli
Slices of beef ready to grill on a hot stone served with french fries
& 3 sauces : tartare, cocktail, aïoli

Assiette de charcuterie supplémentaire

9,50

Extra cold meats platter

LES DESSERTS



Assiette de Fromages de nos montagnes 9,50
de Bernard Mure-Ravaud, Meilleur Ouvrier de France

Tarte fraises & rhubarbe

Strawberry & rhubarb Pie

8,50

Eclair praliné

Eclair stuffed with praline

8,50

Flan pâtissier vanille

Pastry flan, vanilla flavour

8,50

Cookie chocolat noir

Dark chocolate cookie

8,50

Carpaccio d'ananas, sorbet citron

Pineapple carpaccio, lemon sorbet

8,50

Café gourmand

Assortiment de desserts accompagnés
d'un café ou d'un thé
Gourmet coffee. Selection of desserts,
served with coffee or tea

8,50

Desserts faits par
notre Chef Pâtissier

LES GLACES

Dame blanche

7,00

Glace vanille, chocolat chaud, crème en neige
Vanilla ice cream, hot chocolate & whipped cream

Café liégeois

7,00

Glace café, café chaud, crème en neige
Coffee ice cream, hot coffee, & whipped cream

Tarte citron glacée

8,00

2 boules citron, meringue, biscuit déstructuré
2 lemon scoops, meringue, deconstructed cookie

Colonel

7,50

Sorbet citron, Vodka (2cl)
Lemon sorbet & Vodka (2cl)

Italienne

7,50

Sorbet citron, Limoncello (2cl)
Lemon sorbet & Limoncello (2cl)

DO IT YOURSELF



Coupe 2 boules : parfums au choix - 4,50

Coupe 3 boules : parfums au choix - 6,50

2 or 3 scoops of ice creams: flavours of your choice

Parfums des glaces *Ice cream flavours*

Vanille, chocolat, café, citron, fraise, framboise
Vanilla, chocolate, coffee, lemon, strawberry,
raspberry

