

DEJEUNER AU BORD DE L'EAU

Les Entrées / Starters

Poivrons Confits, Feta et Olives Taggiasche <i>Preserved Bell Pepper, Olives and Feta Cheese</i>	16 €
Melon Charentais et Jambon de Savoie <i>Charentais Melon with Local Smoked Ham</i>	17 €
Traditionnelle Salade Niçoise <i>Traditional Niçoise Salad</i>	19 €
Vitello Tonnato <i>Vitello Tonnato</i>	19 €
Carpaccio de Poulpe aux Condiments <i>Octopus Carpaccio with Condiments</i>	21 €
Tarte Fine aux Tomates, Burrata, Anchois et Vinaigre Balsamique <i>Tomato Thin Tart, Burrata, Anchovy and Balsamic Vinegar</i>	22 €
Saumon Fumé Bio Petrossian, Crème à l'Aneth, Pain Grillé <i>Organic Petrossian Smoked Salmon, Dill Cream, Grilled Bread</i>	32 €

Les Plats / Main Courses

Trofie au Pesto <i>Trofie Pasta with Pesto</i>	22 €
Bavette d'Ecosse à l'Echalote, Purée de Pomme de Terre <i>Scottish Flank Steak with Shallots, Mashed Potatoes</i>	24 €
Club Sandwich : Volaille Bacon ou Saumon Fumé, Mesclun de Salade <i>Turkey and Bacon or Smoked Salmon Club Sandwich, Mixed Green Salad</i>	26 €
Encornet en Persillade, Riz Basmati aux Amandes et Raisins <i>Squid "en Persillade", Basmati Rice with Almond and dry Grapes</i>	28 €
Pluma Ibérique Grillé, Brocolini aux Sésames, Sauce Chimichurri <i>Grilled Iberian Pluma, Brocolini with Sesame Seed, Chimichurri Sauce</i>	29 €
Volaille Jaune de l'Ain à la Broche, Pommes Allumettes <i>Regional Yellow Poultry on the Spit, French Fries</i>	29 €
Pavé de Bar à la Plancha, Ecrasé de Pomme de Terre, Sauce Vierge <i>Sea Bass a la Plancha, Crushed Potatoes, Virgin Sauce</i>	32 €
Bacon Cheeseburger, Pommes Allumettes <i>Bacon Cheeseburger, French Fries</i>	34 €
Carré d'Agneau, Carottes, Petits Pois et Citron Confit, Jus au Serpolet <i>Lamb Chop, Carrots, Green Peas and Preserved Lemon, Serpolet Juice</i>	35 €

Provenance de nos Viandes : Bœuf : France - Volaille : France – Porc : Espagne – Agneau : UE

Toutes nos préparations sont faites maison par notre équipe de Cuisine et de Pâtisserie.

Les prix sont net service compris – Allergènes sur demande
*All our dishes are homemade by our Kitchen and Pastry Team.
Prices are net. service included – Allergen on request*

Les Fromages / Cheeses

Les Fromages Affinés de la Maison Rey 12 €
Cheeses Plate From Rey House

Les Desserts / Desserts

Tartelette du Jour 10 €
Tartlet of the Day

Mont Blanc Vu de Megève 10 €
Mont Blanc from Megeve

Tarte Fine aux Pommes, Glace Vanille, Sauce Caramel Beurre Salé 10 €
Thin Apple Tart, Vanilla Ice Cream, Salted Butter Caramel

Crème Brulée à la Pistache 10 €
Pistachio Custard Cream

Salade de Fruits à la Verveine, Cake Citron 10 €
Fruits Salad with Verbena, Lemon Cake

Les Fraises, Framboises et Myrtilles Fraîches 12 €
Fresh Strawberries, Raspberries and Blueberries

Les Glaces et Sorbets « Glaces des Alpes » (3 Parfums au choix) 10 €
Vanille – Chocolat – Café – Pistache – Citron – Fraise- Myrtille - Framboise
Glaces des Alpes » Ice Cream and Sorbets (3 Scopes)
Vanilla – Chocolate – Coffee – Pistachio – Lemon – Strawberry – BlueBerry - Raspberry