

DINER 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 €
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, Carotts, 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

La Fondue / The Cheese Fondue

Fondue Savoyarde au Comté Réserve et Beaufort d'Eté, Salade Verte, Jambon de Magland et Bresaola (pour 2 personnes minimum) <i>Cheese Fondue with Comté Reserve and Beaufort Cheese, Green Salad, Local Ham and Bresaola</i> Lauréat du concours de la meilleure Fondue de Megève 2020 - Toquicimes <i>Winer of The contest for The Best Megève Fondue 2020 - Toquicimes</i>	40 € / pers
--	-------------

Les Fromages / Cheeses

Les Fromages Affinés de la Maison Rey <i>Cheeses Plate From rey House</i>	15 €
--	------

Les Desserts / Desserts

Tartelette du Jour <i>Tartlet of the Day</i>	10 €
Mont Blanc Vu de Megève <i>Mont Blanc from Megeve</i>	10 €
Tarte Fine aux Pommes, Glace Vanille, Sauce Caramel Beurre Salé <i>Thin Apple Tart, Vanilla Ice Cream, Salted Butter Caramel</i>	10 €
Crème Brulée à la Pistache <i>Pistachio Custard Cream</i>	10 €
Salade de Fruits à la Verveine, Cake Citron <i>Fruits Salad with Verbena, Lemon Cake</i>	10 €
Les Fraises, Framboises et Myrtilles Fraîches <i>Fresh Strawberries, Raspberries and Blueberries</i>	12 €
Les Glaces et Sorbets « Glaces des Alpes » (3 Parfums au choix) Vanille – Chocolat – Café – Pistache – Citron – Fraise- Myrtille - Framboise <i>Glaces des Alpes » Ice Cream and Sorbets (3 Scopes)</i> <i>Vanilla – Chocolate – Coffee – Pistachio – Lemon – Strawberry – BlueBerry - Raspberry</i>	10 €