LA CARTE

Cuisine ouverte de 18h à 22h

À L'APÉRO

Faire et refaire le monde en attendant que les assiettes de partage se réalisent...

- Olives vertes des Pouilles - *125g* — 6
- Baba Ganoush de courgettes rôties — 8
  Grenade, pignon de pin & pain pita
  Supplément Pain Pita +1€
- Saucisse sèche de l'Aveyron - *120g* — 10

NOS ASSIETTES À PARTAGER

*Pour apprécier notre concept, nous vous conseillons de choisir **2 assiettes** par personne.*

- Œufs mayonnaise à la japonaise — 9
  Huile piquante aux cranberry – 4 pièces
- Sticks de mozzarella panés — 11
  Sauce chili sweet – 6 pièces
- Carottes rôties miel & thym — 12
  Yaourt grec, feta, pesto de fanes de carottes
- Courge butternut laquée au beurre miso — 12
  Crème beurre de cacahuète, noisettes torréfiées
- Pâté en croûte artisanal Maison Baud — 14
  Pickles de graines de moutarde et cornichons - 150g
- Croque crevettes — 14
  Mayonnaise épicée, sésames grillés
- Camembert rôti au four — 14
  Pommes, noisettes & miel - 125g
- Brochettes de poulet marinées — 15
  Sauce asiatique – 4 pièces
- Tarama « œufs de cabillaud fumé » — 16
  Petrossian - 100g
- Gravlax de saumon à la betterave — 16
  Crème citron, moutarde, aneth, baies roses

NOS DESSERTS « MAISON »

Ici, c'est chacun pour soi !

- Mousse au chocolat & pépites croquantes — 9
- Cheesecake Basque à la vanille — 9
  Façon crème brûlée
- Tarte Tatin — 9
  Crème fraîche

Plat végétarien. Nos prix sont en euros et toutes taxes comprises – Service compris. Origine de nos viandes : France, Italie.
Les chèques et les titres-restaurants ne sont pas acceptés. L'établissement décline toute responsabilité en cas de perte ou de vol.

À LA COUPE

Assiette ou Planche à composer soi-même

CHARCUTERIES

Maison Baud

Saucisson fumé	40gr	5
Noisette de Jambon	40gr	6
Lonzo Campagnard	40gr	6
Coppa	40gr	7

Villani

Jambon cru à la Truffe Noire	60gr	12

FROMAGES

Tomme de Savoie	50gr	6
Reblochon fermier	50gr	6
Comté 24 mois	50gr	7
Morbier	50gr	7
Fourme d'Ambert	50gr	7

LA CARTE

AT THE APERITIF

Apulian green olives - *125g*	6
Baba Ganoush of roasted zucchini *Pomegranate, pine nut & pita bread* *Extra Pita bread +1€*	8
Dry sausage from the Aveyron - *120g*	10

OUR PLATES TO SHARE

*To appreciate our concept, we advise you to choose **2 plates** per person.*

Hard-boiled Eggs & miso *Spicy cranberry oil – 4 pieces*	9
Mozzarella sticks *Chili Sweet sauce – 6 pieces*	11
Roasted carrots, honey & thyme *Greek yogurt, feta, carrot greens pesto*	12
Butternut squash with miso butter *Peanut butter cream, roasted hazelnuts*	12
Pâté en croûte « *Maison Baud* » *Pickles of mustard seeds « Home Made » - 150g*	14
Shrimp toast *Spicy mayonnaise, grilled sesame seeds*	14
Baked Camembert *Apple, nuts, honey - 125g*	14
Marinated chicken skewers *Asian sauce – 4 pieces*	15
Tarama « *Petrossian* » *Smoked cod eggs - 100g*	16
Salmon gravelax with beetroot *Lemon cream, mustard, dill, pink berries*	16

« HOME MADE » DESSERTS

Chocolate mousse	9
Basque vanilla cheese cake *Sugar burn*	9
Tarte Tatin *Fresh cream*	9

Plat végétarien. Nos prix sont en euros et toutes taxes comprises – Service compris. Origine de nos viandes : France, Italie.
Les chèques et les titres-restaurants ne sont pas acceptés. L'établissement décline toute responsabilité en cas de perte ou de vol.

La Table de partage

7 personnes et plus …

À L'APÉRO

- Olives vertes des Pouilles - *125g* — 6
- Baba Ganoush de courgettes rôties — 8
  Grenade, pignon de pin & pain pita
  Supplément Pain Pita +1

Formule « Haute-Savoie » ~ 35€/p

2 « assiettes de partage » & 1 « dessert maison »

Formule « Les Parcellaires » ~ 45€/p

Assortiment de salaisons et de fromages + 2 « assiettes de partage » & 1 « dessert maison »

NOS ASSIETTES À PARTAGER

- Œufs mayonnaise à la japonaise
  Huile piquante aux cranberry – 4 pièces
- Sticks de mozzarella panés
  Sauce chili sweet – 6 pièces
- Carottes rôties miel & thym
  Yaourt grec, feta, pesto de fanes de carottes
- Courge butternut laquée au beurre miso
  Crème beurre de cacahuète, noisettes torréfiées
- Pâté en croûte artisanal Maison Baud
  Pickles de graines de moutarde et cornichons - 150g
- Croque crevettes
  Mayonnaise épicée, sésames grillés
- Camembert rôti au four
  Pommes, noisettes & miel - 125g
- Brochettes de poulet marinées
  Sauce asiatique – 4 pièces
- Tarama « œufs de cabillaud fumé »
  Petrossian - 100g
- Gravlax de saumon à la betterave
  Crème citron, moutarde, aneth, baies roses

NOS DESSERTS « MAISON »

- Mousse au chocolat & pépites croquantes
- Cheesecake Basque à la vanille
  Façon crème brûlée
- Tarte Tatin