

Tous nos plats sont accompagnés
de frites maison ou de salade verte



Si vous êtes allergique ou si vous avez une intolérance particulière, merci d'en informer le personnel avant de passer votre commande et de consulter la liste des allergènes prévue à cet effet. Origine des viandes, une liste est disponible, demandez-nous.

À PARTAGER

À l'apéro ou en entrée

La planche du Charcutier du Nivolet Assortiment de charcuteries artisanales par Pierre Jean	18.00 €
La planche Alpage Assortiment de fromages régionaux	18.00 €
Bol de ravioles croustillantes	7.00 €
Petites fritures et son aïoli	8.50 €
Finger croque veggy Pain de mie, Beaufort, pesto, tomates confites	8.00 €

ENTRÉES

Carpaccio de saumon Fines tranches de saumon cru, huile d'olive aux agrumes et sel parfumé	12.00 €
Salade printanière Jeunes pousses d'épinard, demi Saint-Marcellin pané, asperges vertes, noix, vinaigrette huile de noix et miel	9.50 €
Pâté en croûte artisanal Pâté en croûte artisanal du Charcutier du Nivolet et assortiment de pickles	7.50 €

MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans

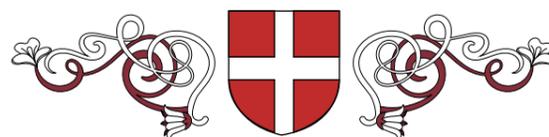
10.00 €

Aiguillettes de poulet panées ou **Fish and chips**
ou **Suprême pané végétal**

+
Brownie Chantilly ou **Glace deux boules**
Parfums au choix

PLATS RÉGIONAUX

Gratin de Crozets au Reblochon Et lard paysan	18.00 €
Ravioles à la crème de cèpes Scarmoza fumée et noix torréfiées (Végétarien)	19.50 €



PLATS

Salade Cesarius Mesclun de salade, aiguillettes de poulet panées, tomates confites, croûtons, sauce César, copeaux de Parmesan	17.50 €
Fish and chips Filet de cabillaud, aïoli et assortiment de pickles	17.90 €
Moules marinières Moules, vin blanc, ail, échalote, persil	17.00 €
Moules à la crème Moules, vin blanc, ail, échalote, persil, crème fraîche	18.50 €
Steak tartare au couteau «brasserie» Steak VBF 180 g, câpres, cornichons, oignons, persil, moutarde, œufs, huile, Tabasco, ketchup	19.50 €
Bavette au Saint-Marcellin gratiné	18.00 €
Tagliata de bœuf Faux filet 250 g, mesclun de salade, copeaux de Parmesan, huile d'olive parfumée, crème de balsamique, fleur de sel, noisettes concassées	22.50 €

Prix nets, service compris

DESSERTS

Crème brûlée vanille	7.50 €
Crème brûlée chocolat gingembre	8.50 €
Sablé breton Crème citron et framboises fraîches	8.00 €
Brioche façon pain perdu Et sauce caramel	8.50 €
Cœur coulant chocolat	8.00 €
L'Affogato express 2 Boules tiramisu et un café expresso	5.00 €
Assiette de 3 fromages régionaux	7.00 €

COUPES GLACÉES

La Revard Glaces fraise, vanille, myrtille, coulis de fruits rouges, Chantilly	8.00 €
La Bueno Glaces vanille, chocolat, caramel, sauce caramel, Kinder Bueno, Chantilly	8.50 €
Tiramisu Liégeois Glaces tiramisu, café, sauce café, Amaretto artisanal, Chantilly	8.00 €
Stracciatella Liégeois Glaces stracciatella, chocolat, sauce chocolat maison, Chantilly	8.00 €
L'Exotique Glaces coco, mangue, passion, coulis exotique, Chantilly	8.50 €

COUPES «MAJEUR»

Avec alcool

L'Amaretto Glace tiramisu et 2 cl d'Amaretto artisanal	7.00 €
La Novalaise Glace vanille et 2 cl d'eau de vie au miel de François	7.00 €
La Limoncello Glace citron et 2 cl de Limoncello	7.00 €
La Gènepe' Glace Gènepe' et 2 cl de Gènepe'	7.00 €

PARFUMS DE GLACE

1 boule 2.50 €	2 boules 5.00 €	3 boules 7.00 €
Vanille, fraise, myrtille, chocolat, caramel, tiramisu, café, coco, mangue, passion, Gènepe', caramel		