

Nos Salades

GOURMET SALADS

ENTRÉE • PLAT

— **SALADE BERGER** 8.00€ • 17.00€

Toasts de chèvre chaud sur lit de pommes et miel, jambon de pays, salade verte
Green salad, hot goat cheese toasts, smoked ham, apple, honey

— **SALADE CÉSAR** 9.00€ • 18.00€

Salade verte, poulet pané, parmesan, croûtons, oeufs, sauce César maison
Green salad, breaded chicken, parmesan cheese, croutons, eggs, homemade
Caesar dressing

— **ASSIETTE DES ALPAGES** 9.00€ • 18.00€

Salade verte, reblochon pané chaud, jambon fumé, beignets de pommes de terre
maison - Green salad, hot breaded reblochon cheese, smoked cured ham,
homemade hashbrowns

NEW — **TOMATES MOZZARELLA** 9.00€ • 18.00€

Mozzarella di Burrata, lard Colonnata, pesto à la pistache maison
Mozzarella di Burrata, Colonnata bacon, homemade pistacchio pesto

— GLUTEN FREE

Nos entrées sont exclusivement suivies d'un plat principal.
Our starters are exclusively followed by a main course.

Nos Poissons

FISHES

ENTRÉE • PLAT

NEW — TATAKI DE THON

11.50€ • 22.00€

Thon frais juste saisi, sauce vierge et riz noir

Tuna tataki slightly seared, sauce vierge, black rice — GLUTEN FREE

— POKE BOWL SAUMON ET QUINOA

20.00€

Saumon Prima Bomlo, quinoa, avocat, fruit, crudités du moment, sauce Teriyaki

Salmon and quinoa, avocado, fruit, raw seasonal vegetables, Teriyaki dressing

— SAUMON GRAVLAX

11.50€ • 23.00€

Saumon Bomlo Prima servi avec son riz noir

Bomlo Prima salmon served with black rice — GLUTEN FREE

Nos entrées sont exclusivement suivies d'un plat principal.

Our starters are automatically followed by a main course.

Nos Suggestions Végé

VEGGIE CORNER

- **POKE BOWL** 16.00€
Quinoa, avocat, fruit, crudités du moment, sauce Teriyaki
Quinoa, avocado, melon, raw seasonal vegetables, Teriyaki dressing
— GLUTEN FREE — VEGAN
- NEW — LINGUINE PESTO ROSSO** 14.00€
Pesto rosso, tomates rôties, basilic
Pesto rosso, roasted tomatoes, basil
- NEW — WOK DE PETITS LÉGUMES CROQUANTS** 17.00€
Nouilles de riz, légumes de saison, graines de sésame, cacahuètes,
bouillon soja gingembre
Rice noodles, crunchy vegetables, sesame seeds, peanuts, soy ginger sauce
— VEGAN
- NEW — GASPACHO DU MOMENT** 16.00€
Servi avec falafels maisons
Served with homemade falafels
-

Nos équipes restent à votre disposition pour essayer d'adapter certains plats de la carte pour les vegan ou les végétariens - *Feel free to ask our staff if you want us to adapt your dishes in a vegan or veggie style*

Nos Viandes

MEATS

NEW — BAVETTE ABERDEEN ANGUS (ENV 200G) 23.50€

Sauce chimichurri ou poivre, servie avec accompagnements du jour
Bavette Aberdeen Angus, chimichurri or pepper sauce, sides of the day

— TARTARE CLASSIQUE OU THAÏ 22.00€

Thaï > oignons rouges, ail, gingembre, cébette, coriandre, soja, frites et salade
"Classic" or "Thai" beef tartare, with french fries and green salad
Thaï > red onions, garlic, ginger, spring onion, coriander, soy — GLUTEN FREE

NEW — WOK DE POULET MARINÉ 21.00€

Nouilles de riz, légumes croquants, cacahuètes et bouillon soja gingembre
Chicken, rice noodles, crunchy vegetables, peanuts, soy ginger sauce
— GLUTEN FREE

— BURGER SAVOYARD, FRITES ET SALADE 20.00€

Fromage à raclette, salade, tomate, bacon, oignon
Homemade cheese burger (bun, beef patty, Raclette cheese, tomato, bacon, onion, lettuce) with fries and salad

— CHICKEN BURGER, FRITES ET SALADE 20.00€

Poulet pané, sauce César, parmesan, tomate, oignon
Breaded chicken burger (bun, parmesan, Caesar dressing, tomato, onion) with french fries and salad

Nos Spécialités

LOCAL DISHES

- **FONDUE SUISSE (GRUYÈRE ET VACHERIN)** 21.00€
Fondue with Swiss cheeses

- **FONDUE SUISSE + CHARCUTERIE** 27.00€
Fondue with Swiss cheeses and charcuterie (local cured meats)

- **TARTIFLETTE AU REBLOCHON** 19.00€
Lardons, oignons, pommes de terre, crème
Tartiflette with Reblochon cheese (bacon strip, onions, potatoes, cream)
— GLUTEN FREE

- **TARTIFLETTE + CHARCUTERIE** 25.00€
Tartiflette with charcuterie (local cured meats) — GLUTEN FREE

Enfants - 12 ans

KIDS CORNER

- **JAMBON BLANC, FRITES, LÉGUMES DU JOUR** 10.00€
Ham, french fries, vegetables — GLUTEN FREE
- **POULET PANÉ, FRITES, LÉGUMES DU JOUR** 11.00€
Breaded chicken breast, french fries, vegetables
- **STEAK HACHÉ, FRITES, LÉGUMES DU JOUR** 13.50€
Beef patty, french fries, vegetables — GLUTEN FREE

Nos Fromages

- **ASSIETTE DE FROMAGES** *Cheese plate* 9.00€
- **FROMAGE BLANC NATURE** *White cheese* 6.00€
- **FROMAGE BLANC** 7.20€
Sucre OU coulis de fraise OU coulis de myrtilles OU miel
White cheese with sugar OR strawberries coulis OR blueberries coulis OR honey

Nos Coupes Glacées

- **PÊCHE OU MYRTILLE OU FRAISE MELBA** 9.50€
Glace vanille, fruits, coulis, chantilly
Vanilla ice cream, fruits, whipped cream
- **POIRE BELLE HÉLÈNE** 9.50€
Glace vanille, ½ poire fruit, chocolat chaud, chantilly
Vanilla ice cream, pear fruit, hot chocolate, whipped cream
- **MONT-BLANC** 9.00€
Glace vanille, crème de marron, chantilly
Vanilla ice cream, chestnut cream, whipped cream
- **DAME BLANCHE** 9.00€
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly
Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream
- **CHOCOLAT LIÉGEOIS** 9.00€
Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly
Chocolate ice cream, hot chocolate, whipped cream
- **CAFÉ LIÉGEOIS** 9.00€
Glace café, café chaud, chantilly
Coffee ice cream, hot coffee, whipped cream
- **BANANA SPLIT** 10.00€
Glace chocolat, vanille et fraise, banane fruit, chocolat chaud, Chantilly
Chocolate, vanilla and strawberry ice cream, banana fruit, hot chocolate and whipped cream

Nos Coupes Glacées

— **BOUNTY COCO** 9.00€
Glace noix de coco, chocolat chaud, chantilly
Coconut ice cream, hot chocolate, whipped cream

— **BELLEVUE** 10.00€
Glace pistache et coco, chocolat chaud, meringue, chantilly
Pistachio and coconut ice cream, hot chocolate, meringue, whipped cream

— **COLONEL** 10.00€
Glace citron, vodka
Lemon ice cream, vodka

— **WILLIAMINE** 10.00€
Sorbet poire, alcool de poire
Pear ice cream, pear alcohol

— **SUPP. CHANTILLY, MERINGUE, CHOCOLAT** 0.70€

— **BOULES DE GLACE**

1 BOULE 3.60€ • **2 BOULES** 5.50€ • **3 BOULES** 7.00€