



ENTRÉES - STARTERS

- LA CHARLOTTE 11,00 €
CHÈVRE FRAIS, COURGETTES & GASPACHO DE TOMATE
CHARLOTTE FRESH GOAT, ZUCCHINI & TOMATO GAZPACHO
- LA GRENOUILLE 12,00 €
FRICASSÉE DE GRENOUILLES & BEURRE À L'AIL
FROG FRIED & GARLIC BUTTER
- LA CHARCUTERIE 10,00 €
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE
COLD CUTS

ASSIETTES PLATS OU A PARTAGER PLATE SALADS OR TO SHARE

- LA NORDIQUE 20,00 €
SALADE AGRUMES, SAUMON FUMÉ & CREVETTES SNAKÉES
SALADE WITH PRAWNS, CITRUS & SMOKED SALMON
- LA DAUPHINÉ 18,00 €
SALADE DE RAVIOLES AUX LARDONS & OEUF POCHÉ
RAVIOLE SALADE WIYH BACON AND POACHED EGG



Menu Enfant
11.00€
Jusqu'à 10 ans



Mini Croziflette ou Nuggets
(au choix frites ou légumes)

Surprise glacée



Prix en Euros, service et TVA 10% et service compris.



PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSE

- L'ENTRECOTE, À LA BÉARNAISE 29,00 €

À LA PLANCHA(280G), AVEC POMMES DE TERRE
PÉRSILLÉES

BEEF WITH BEARNAISE SAUCE AND PARSLEY POTATOES

- LE TARTARE FRITES & SALADE VERTE 25,00 €

BOEUF CRU(160G) ASSAISONNÉ À L'HUILE DE TRUFFE

RAW BEEF SEASONED WITH TRUFFLE OIL

- LE GRATIN D'ÉCREVISSSES, LÉGUMES & RIZ 24,00 €

QUENELLE DE FÉRA, SAUCE NANTUA AUX ÉCREVISSSES

WHITE FISH QUENELLES WITH CRAYFISH SAUCE, VEGETABLES & RICE

- LE WOK 23,00 €

NOUILLES SAUTÉES AUX CREVETTES & LÉGUMES AU SOJA

NOODLES WITH PRAWNS & VEGETABLES WITH SOY

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

- L'ARDOISE 18,00 €

REBLOCHON PANÉ, , POMMES DE TERRE, CHARCUTERIES

BREADED REBLOCHON, SALAD, POTATOES, COLD CUT

- LA CROZIFLETTE 19,00 €

CROZETS GRATINÉS AU REBLOCHON, LARDONS & SALADE

SAVOY PASTA WITH BACON, REBLOCHON

- LA REBLOCHONADE - MINIMUM 2 PERS. 25,00 €/Pers.

SERVIE AVEC CHARCUTERIE,SALADE & POMMES DE TERRE

- LA RACLETTE - MINIMUM 2 PERS. 25,00 €/Pers.

SERVIE AVEC CHARCUTERIE, POMMES DE TERRE, SALADE

- LA FONDUE AUX 3 FROMAGES - MINIMUM 2 PERS. 19,00 €/Pers.

SERVIE AVEC SALADE VERTE

- LA FONDUE DU CHEF - MINIMUM 2 PERS. 22,00 €/Pers.

AUX CÈPES SERVIE AVEC SALADE VERTE



-FORMULE POUR LES FONDUES 11,00 €
CHARCUTERIE- POMMES DE TERRE



Prix en Euros, service et TVA 10% et service compris.

LES COUPES GLACÉES

A TOUTES HEURES

CAFÉ LIÉGOIS
9.00 €

2 boules café
café frappé
chantilly

2 scoops of coffee ice cream,
iced coffe & wipped cream

COUPE COLONEL
11.00 €

2 boules citron
vodka

2 scoops of lemon ice cream & vodka

COUPE DES
AIRELLES
11.00 €

2 boules génépi
liqueur de génépi

2 scoops of genepi ice cream & genepi alcohol

COUPE DAME
BLANCHE
10.00 €

2 boules vanille
chocolat noir
chantilly

2 scoops of vanilla ice cream, dark chocolat
& wipped cream

GLACE 1 BOULE
2.70 €

Vanille, fraise, chocolat noir,
citron, génépi, café, myrtilles

GLACE 2 BOULES
5.40 €

Vanille, fraise, chocolat noir,
citron, génépi, café, myrtilles

Prix en Euros, service et TVA 10% et service compris.





LES-FROMAGES

LA FAISSELLE 6.00 €

Crème ou myrtilles

Cream ou Blueberry

LE SEC 9.00 €

Assiette de fromages secs du
Pays & salade verte

Plate of local dry cheese

LES-DESSERTS

LE GOURMAND 10.00 €

Café ou thé Gourmand

LA BRÛLÉE 10.00 €

Crème brûlée aux
framboises fraîches

Creme bruleée with fresh raspberries

LA FRAICHEUR 8.00 €

Salade de fruits frais, infusion
de thé & son sorbet

Fresh fruits salad, the infusion & sorbet

LA MYRTILLES 10.00 €

Traditionnelle tartes aux
myrtilles & sa chantilly

Blueberry and whipped cream pie

LE FONDANT 10.00€

Gâteau au chocolat, cœur
caramel, glace vanille

Chocolate cake with caramel & vanilla iced cream

Prix en Euros, service et TVA 10% et service compris.

