



Entrées

1 - Saumon maison en gravelax, toasts	16€
Homemade salmon in gravelax with toast	
2 - Potage maison	10€
Homemade soup	
3 - Sélection de Charcuteries	15€
Jambon cru, jambon cuit, secca de bœuf, poitrine roulée Saucisson, pâté de campagne, beurre, cornichons Raw ham, cooked ham, beef secca, bacon, “saucisson bride”, terrine	
4 - Salade Saint Jacques	18€
Salade verte, tomates, saint jacques, saumon en gravelax, persillade Green salad, tomatoes, “Saint Jacques”, salmon in gravelax, persillade	
5 - Foie gras maison et ses toasts	16€
Home-made « foie gras » with toasts	
6 - Salade Chalet Suisse	18€
Gésiers de canard, manchon de canard, pommes fruit, Salade verte, éclats de foie gras poêlés, magret fumé Duck gizzards, apple, duck sleeve, green salad, “foie gras”, and smoked duck	
7 - Salade Caprese	17€
Salade verte, tomates, mozzarella Burrata, poivrons marinés, Aubergine, tapenade à la Truffe Green salad, tomatoes, Italian cheese Burrata, pepper, eggplant, Truffle tapenade	
8 - Escargots de Bourgogne	
6 pièces	7€
12 pièces	13€
9 - Salade de chèvre chaud	15€
Salade verte, tomates, lardons, champignons de Paris, chèvre sur toast Green salad, tomatoes, bacon, mushrooms, goat cheese on toast	
10 – Salade César	17€
Mesclun, tomates, poulet mariné, œuf, crouton, copeaux de parmesan (Sauce césar : Œuf dur, œuf frais, anchois, parmesan, ail, huile d’olive) (Marinade de poulet : sel de Guérande, poivre mignonette, curry, paprika, cumin, huile de tournesol, Raz el hanout) Green salad, tomatoes, chicken, egg, bread crust, parmesan cheese, césar sauce	



Viandes

- 11 - Plat du jour** **entre 13€ et 18€, voir l'ardoise**
Main course of the day
- 12 - Tartare de bœuf avec frites et salade verte** **16€**
Beef tartar with french fries and green salad
- 13 - Tartare de bœuf à l'italienne avec frites et salade verte** **17€**
Viande de bœuf, dès de tomate, basilic, burrata, huile d'olive
Beef tartar, tomatoes, burrata, basilic, oliv oil
- 14 - Entrecôte grillée (250grs) *** **22€**
Grilled rib steak (250grs) *
- 15 - Entrecôte grillée (250grs) sauce roquefort ou poivre *** **23€**
Grilled rib steak (250grs) blue cheese or pepper sauce*
- 16 - Escalope de veau à la milanaise, linguini Napolitaine** **22€**
Breaded veal escalope with pasta linguini Napolitano
- 17 - Escalope de veau à la crème et champignons *** **22€**
Veal escalope, creamy and mushroom sauce *
- 18 - « Suisse burger » avec frites et salade verte** **17€**
Steak haché (180 gr), jambon cru, tomate, oignon, fromage à raclette
Sauce tartare
“Suisse burger”, French fries and green salad; beef (180 gr), raw ham, tomato,
Onion, cheese, tartar sauce
- 19 - Chicken burger avec frites et salade verte** **16€**
Blanc de poulet pané, jambon cru, tomate, oignon, fromage à raclette, sauce barbecue
French fries and green salad, chicken, raw ham, tomato, onion, cheese, BBQ sauce
- 20 - Magret de canard, sauce miel et framboise *** **23€**
Duck breast roasted in honey and raspberry sauce *

* Accompagnements

Tous nos plats sont accompagnés de 2 garnitures au choix

All ours dishes are served with 2 accompaniment

Gratin de Pommes de terre, frites, pâtes au beurre, riz au beurre, légumes du moment, salade verte

Potatoes gratin, French fries, plain pasta, plain rice, vegetable of the moment, green salad



Prix nets TTC – Service compris – CB à partir de 20 €
Les chèques ne sont pas acceptés

Poissons

21 - Pavé de saumon sauce vierge, riz et légumes **17€**

Dés de tomates, huile d'olive, jus de citron, basilic

Slice of salmon, virgin sauce (fresh tomatoes, olive oil, lemon juice, basilica), rice and vegetables

22 - Duo de gambas et Saint Jacques, riz et légumes

Persillade, crème, Pastis, beurre

23€

Duo of gambas and saint Jacques served with rice and vegetables

(garlic and parsley sauce, cream, Pastis and butter)

23 - Pavé de thon rouge mi- cuit à la japonaise **24€**

Thon rouge, sauce soja, wasabi, huile d'olive, crème, nouilles japonaises, légumes japonais

Soja sauce, wasabi, oliv oil, cream, Japanese noodles, Japanese vegetables.

Spécialité du Suisse

24 - Tartiflette Savoyarde, salade mélangée **17€**

Reblochon, potatoes, bacon, onion, cream served with a mix salad

25 – Croûte du Suisse fondante complete aux fromages **19€**

Pain de campagne, jambon blanc, fromage raclette, mont d'or, oeuf, vin blanc, cornichons

Whole Swiss runny cheese, cooked ham and fried egg crusted bread

Pâtes

26 - Linguini **13€**

Carbonara ou napolitaine

Pasta linguini with cream and bacon or napolitan sauce

27 - Linguini aux fruits de mer à l'Italienne **16€**

Sauce : dès de tomates, persillade, crème, vin blanc

Pasta linguini with shell fish, tomatoes, garlic and parsley sauce, cream, white wine



Fromages

28 - Trio de Fromages 9€
Selection of tree cheese

Pâtisseries & Douceurs

29 - Moelleux chocolat 9€
Chocolate cake

30 - Tarte fine aux pommes, glace vanille, caramel beurre salé 8€
Appel pie with vanilla ice cream, caramel topping

31 - Tiramisu 8.50€

32 - Dessert du jour 7€
Sweet of the day

33 – Mousse au chocolat 7€
Chocolate mousse

34 - Crème brûlée 8€
Catalane cream

35 - Café ou thé gourmand 8€
Espresso or tea served with a selection of homemade mini pastries



Menu enfant 13€

Exclusivement -10 ans /Kids under 10 years old

Sirop à l'eau

36 - Steak haché frites ou légumes du moment ou pâtes au
beurre *

Hamburger with French fries or vegetable or pasta

Ou

37 - Fish'n Chips **

Ou

38 - Linguini Napolitaine ou au beurre *

Pasta with Napolitan sauce or butter

Ou

39 - Jambon blanc frites ou légumes du moment ou pâtes au
beurre *

Ham with French fries or vegetable or pasta

40 - Brownie au chocolat

Chocolate brownie

Ou

41 - Coupe deux boules glaces

Two balls ice-cream scoops

*Plat unique enfant à 9€

**Plat unique enfant à 11€

Prix nets TTC – Service compris – CB à partir de 20 €
Les chèques ne sont pas acceptés