

CUISINE 12h-14h00
19h-21h30

MENU

DU MERCREDI AU DIMANCHE,
et dimanche c'est brunch 

POUR COMMENCER....

St Félicien

rotie au miel et au thym

9€

Aiguillettes de poulet crispy

et sa mayonnaise sriracha

12€

Soupalognon y Crouton

Soupe à l'oignon gratiné à l'emment

8,5€

Croque madame à la truffe

Chiffonnade de jambon de la Boucherie du Salève et comté le tout entre deux tranches de pain frais garni de béchamel à la truffe d'été et oeuf au plat

14€

Aubergine rôtie

marinée dans une sauce au miso et au miel, revêtue de stracietella (coeur de la burrata)

11€

NOS P'TITS PLATS

Amore

Gaufre maison tartinée de pesto, surmontée d'une burrata 125g et accompagnée de tomates séchées et parmesan AOP
Assaisonnée généreusement avec une crème de balsamique.

14,5€

Brunch vibes

Pour les nostalgiques du dimanche, gaufre garni d'avocat, oeuf au plat, bacon français, feta et fruit de grenade.
ATTENTION : Susceptible de causer une forte envie de sieste.

15,5€

Dear Goat

Gaufre maison, avec son chèvre frais, accompagnée d'un confit d'oignons, miel, et pistache.

14,5€

Fondant de petit reblochon

Reblochon pané nappé de miel, accompagnée d'une salade et de confiture à la myrtille.
Supplément assiette de charcuterie +5€

19€

Croûte de fromage

Un plat dont la proposition initiale est extrêmement simple : Du pain frais imbibé de vin blanc, du lard et du fromage abondance gratiné par dessus. Un subtil goût de paradis.

16€

Le burger qui dégouline

Un pain brioché dans lequel vient se poser un steak de boeuf charolais frais 150g, du bacon français, quelques légumes pour la forme mais surtout une montagne de crème fromagère à l'abondance.
Servi avec frites maison et salade.
steak en plus pour les gourmand : +3€

18,5€

Burger du mois

Un pain brioché, steak de boeuf charolais frais 150g, camembert di buffala (autrement dit bien crémeux), oignons et champignons caramélisés, tomates et salade.
Servi avec frites maison et salade.

18€

Pièce du boucher

Entrecôte 250g de la boucherie du Salève, arrosée de sauce café de paris (vraiment une sauce incroyable, croyez nous)

23€

Ave Caesar, manducari te salutant

un classique pas du tout revisité : Salade romaine, poulet crispy, croutons, tomate séchées, parmesan et sauce César.
format entrée : 8€ / format plat : 14,5€

Polenta & son trio gagnant

Polenta crémeuse, champignons de Paris et ces oignons caramélisés, burrata bien crémeuse.

ACCOMPAGNEMENT

Frites maison
Salade composée

4,5€
4€

Viandes d'origine française. Taxes et services compris, prix nets en euros TTC. Chèques non acceptés. N'hésitez pas à demander la liste des allergènes. Et si vous avez des confessions à nous faire, adressez-vous à nous. PS : ne soyez pas surpris des blagues pas forcément drôle du cuisinier.