



<b>ESCARGOTS DE LA FERME D'ARNO À MIEUSSY</b> LOCAL SNAILS	Par 6 Par 12	10,50 € 19,50 €
<b>TERRINE DE FOIE GRAS « MAISON » ET SON CONFIT D'OIGNONS ROUGE</b> HOMEMADE FOIE GRAS WITH CANDIED RED ONIONS		20,00 €
<b>POTAGE DE L'ALPAGE AUX LEGUMES SERVI AVEC TOMME, CROÛTONS, FROMAGE RAPÉ ET SALADE</b>  VEGETABLE SOUP SERVED WITH TOMME, CROUTONS OF BREAD, GRATED CHEESE AND SALAD		13,00 €
<b>SALADE « FABIO » SALADE VERTE, NOIX, JAMBON CRU, CHEVRE CHAUD SUR MINI BUNS, TOMATES</b> GREEN SALAD WITH WALNUTS, COUNTRY HAM, MELTED GOAT CHEESE ON MINI ROLL AND TOMATOES		16,50 €
<b>SALADE « FAÇON CÉSAR » SALADE VERTE, POULET CROUSTILLANT, AVOCAT, STICKS MOZZARELLA</b> GREEN SALAD WITH CHICKEN NUGGETS, AVOCADO, MOZZARELLA STICKS, TOMATOES		19,50 €
<b>GAUFRE « ITALIENNE » GAUFRE SALÉE « MAISON », PESTO, TOMATES, BURRATA, JAMBON CRU, SALADE</b> HOMEMADE SALTY WAFFLE, PESTO, TOMATOES, BURRATA, COUNTRY HAM, SALAD		16,50 €
<b>GAUFRE « PATATE DOUCE » GAUFRE SALÉE « MAISON », YAOURT GRECQUE, ŒUF MOLLET, GRAVLAX DE TRUITE RÉGIONALE « MAISON », SALADE</b> HOMEMADE SWEET POTATOES SAVORY WAFFLE, GREEK YOGOURT, POCHED EGG, HOMEMADE LOCAL TROUT GRAVLAX, SALAD		16,50 €
<b>GAUFRE « POPEYE »</b>  <b>GAUFRE SALÉE À L'EPINARD « MAISON », DUO DE RICOTTA ET CHÈVRE, TOMATES PIGNONS DE PIN, SALADE</b> HOMEMADE SALTY WAFFLE WITH SPINACH, DUO OF RICOTTA AND GOAT CHEESE, TOMATOES, SALAD		16,50 €
<b>CROQUE-MONSIEUR « MAISON » SALADE</b> HOMEMADE CROQUE-MONSIEUR, SALADE		10,50 €
<b>ORIGINAL BURGER, FRITES, SALADE</b> PAIN STEAK HACHÉ 180 GR FAÇON BOUCHÈRE, CHEDDAR, CONFIT D'OIGNONS TOMATES, SAUCE BURGER BURGER BUN, CHOPPED STEAK, CHEDDAR, CANDIED RED ONIONS, TOMATOES, BURGER SAUCE		16,00 €
<b>YAUTE BURGER, FRITES, SALADE</b> PAIN, STEAK HACHÉ 180 GR FAÇON BOUCHÈRE, REBLOCHON, LARD TRANCHÉ, CONFIT D'OIGNONS, TOMATES, SAUCE BURGER BURGER BUN, CHOPPED STEAK, REBLOCHON BACON, CANDIED RED ONIONS, TOMATOES, BURGER SAUCE		18,50 €
<b>VEGGIE BURGER, FRITES, SALADE</b>  PAIN, GALETTE DE LEGUMES CROUSTILLANTE ET ÉPICÉE, GUACAMOLE, SAUCE ASIATIQUE BURGER BUN, SPICY VEGETABLE PANCAKE, GUACAMOLE, ASIAN SAUCE		18,00 €
<b>LASAGNES BOLOGNAISES, SALADE</b> BOLOGNESE LASAGNA, SALAD		14,00 €
<b>RISOTTO AUX ASPERGES, SALADE</b>  ASPARGUS RISOTTO, SALAD		14,00 €
<b>PAIN A L'AIL</b>  GARLIC BREAD		6,00 €
<b>SAUCISSON SEC NATURE A PARTAGER</b> DRY SAUSSAGEN TO SHARE		8,50 €

**NOS BOWLS SERVIS AVEC SALADE VERTE: 16,00 €**  
OUR BOWLS SERVED WITH GREEN SALAD

**CHICKEN BOWL :** FILETS DE POULET CROUSTILLANTS, RIZ, POIVRONS, COURGETTES, GUACAMOLE, ROQUEFORT, TOMATES, NOIX  
CRISPY CHICKEN FILLET, RICE, PEPPERS, ZUCCHINI, GUACAMOLE, ROQUEFORT CHEESE, TOMATOES, NUTS

**VEGGIE BOWL :** QUINOA, HARICOTS ROUGES, MAÏS, TOMATES, AVOCAT, YAOURT GRECQUE, CITRON, CORIANDRE   
QUINOA, RED BEANS, CORN, TOMATOES, AVOCADO, GREEK YOGOURT, LEMON, CORIANDER

**FISH BOWL :** GRAVLAX DE TRUITE RÉGIONALE « MAISON », RIZ, AVOCAT, CAROTTES, CONCOMBRE, RADIS, GINGEMBRE, ŒUF MOLLET  
HOMEMADE LOCAL TROUT GRAVLAX, RICE, AVOCADO, CAROTS, CUCUMBER, RADISH, GINGER, POCHED EGG



TARTIFLETTE « MAISON » SALADE 18,00 €  
HOMEMADE TARTIFLETTE - SALAD

ARDOISE SAVOYARDE - PETITE TARTIFLETTE, ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE, TOMME, SALADE 22,00 €  
HOMEMADE SMALL TARTIFLETTE, ASSORTMENT OF CHARCUTERIE, TOMME, SALADE

FONDUE SAVOYARDE - SALADE (MINI 2 PERS - PRIX/PERS.) 19,00 €  
CHEESE FONDUE, SALAD

AVEC CHARCUTERIE - WITH CHARCUTERIE (PRIX/PERS) 26,50 €

SUPPLÉMENT TROMPETTES - CHANTERELLES - WITH LOCAL MUSHROOMS (PRIX/PERS) 6,00 €

## PLANCHES APERO À PARTAGER - **APERITIF BOARDS**

DAHU (2 P) : ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES 19,00 €  
ASSORTED PLATE OF CHARCUTERIES

AIGLE NOIR (2 P) : ASSORTIMENT DE FROMAGES 16,00 €  
ASSORTED PLATE OF CHEESES

GOUILLE (2-3 P) : MIXTE CHARCUTERIES ET FROMAGES 23,00 €  
ASSORTED PLATE OF CHEESES AND CHARCUTERIES

VEROSSE (2-3 P) : CHEDDAR FONDU SUR NACHOS, GUACAMOLE, FILETS DE POULET CROUSTILLANTS, BEIGNETS D'OIGNONS, STICKS MOZZARELLA, BROCHETTES DE TOMATES ET FROMAGE, SALADE 27,00 €  
MELTED CHEDDAR ON NACHOS, GUACAMOLE, CRISPY CHICKEN FILLET, ONIONS RINGS, MOZZARELLA STICK, SKEWER OF TOMATOES AND CHEESE, SALAD

PAREMENTS (2-3 P)  HOUMOUS, CAVIAR D'AUBERGINE LEGUMES GRILLÉS, ASSORTIMENT DE LEGUMES FRAIS ACCOMPAGNÉS DE FROMAGE FRAIS FAÇON « CLAQUERET » GALETTE DE LEGUMES CROUSTILLANTE ET ÉPICÉE, GUACAMOLE 19,00 €  
HUMUS, EGGPLANT CAVIAR, GRILLED VEGETABLES, ASSORTMENT OF FRESH VEGETABLES WITH SEASONED FRESH CHEESE, SPICY VEGETABLE PANCAKE, GUACAMOLE

ZIZIPANPAN (8-10 p) : TOUTES NOS PLANCHES RÉUNIES SUR UNE SEULE 65,00 €  
ALL OUR BOARDS TOGETHER ON ONE.

## LA FORMULE BRUNCH 25 €

COMPRIS DANS LE BRUNCH 1 JUS D'ORANGE OU DE CITRON PRESSÉ - CHARCUTERIE - FROMAGES  
INCLUDED IN BRUNCH 1 ORANGE JUICE OR LEMON JUICE - ASSORTMENT OF CHARCUTERIE AND CHEESES

COIN SALÉ (2 À CHOISIR PARMIS LES PROPOSITIONS SUIVANTES) SALTY CORNER (2 TO CHOOSE FROM THE FOLLOWING PROPOSALS)	COIN SUCRÉ (2 À CHOISIR PARMIS LES PROPOSITIONS SUIVANTES) SWEET CORNER (2 TO CHOOSE FROM THE FOLLOWING PROPOSALS)
1 TARTINE AVOCAT GRAVLAX DE TRUITE - 1 AVOCADO TOAST WITH TROUT 1 TARTINE AVOCAT OEUF POCHÉ - 1 AVOCADO TOAST WITH POCHED EGG 1 CROQUE-MONSIEUR - 1 CROQUE-MONSIEUR 1 TARTINE DE FROMAGE FRAIS - 1 CHEESE TOAST 1 TARTINE DE CHÈVRE ET MIEL - 1 GOAT AND HONEY TOAST 1 TARTINE HOUMOUS, TOMATE, AUBERGINE, COURGETTE 1 HUMUS TOAST WITH TOMATOES, EGGPLANT, ZUCCHINI	3 PANCAKES NUTELLA-BANANE - 3 NUTELLA BANANA PANCAKES 1 GAUFRE AU SUCRE - 1 SUGAR WAFFLE 1 MUFFIN - 1 MUFFIN 1 CAKE DU MOMENT - 1 CAKE OF THE MOMENT 1 BROWNIE - 1 BROWNIE 1 GRANOLA PARFAIT - 1 PERFECT GRANOLA

## LE MENU P'TIOTS - **CHILDREN'S MENU** - 12,50 €

LINGUINE SAUCE TOMATE - TOMATO PASTA  
OU

NUGGETS FRITES - NUGGETS AND CHIPS

OU

CROQUE - MONSIEUR

OU

JAMBON BLANC FRITES - HAM AND CHIPS

OU

MINI TARTIFLETTE - SALADE - SMALL TARTIFLETTE AND SALAD

\*\*\*\*\*

FROMAGE BLANC - COTTAGE CHEESE

OU

CRÊPE - PANCAKE

(NUTELLA, CHOCOLAT, SUCRE, CITRON SUCRE, CAMEL BEURRE SALÉ)

OU

GLACE - ICE CREAM