




SUGGESTIONS DU MOIS D'AVRIL

TAPAS

Fritures de filets de perche, sauce tartare	16.00
Plateau de charcuteries & fromages	15.50
Nems vegetarien (*4)	12.00 

LES ENTREES

Cromesquis au chèvre, salade d'épinard frais	14.50 
Asperges croquantes, pesto a l'ail des ours & oeuf poché	15.50 
Salade Montagnarde	PETITE: 14.50 GRANDE: 18.00
Salade verte, Reblochons panés au muesli, diots de Savoie	
Salade Asiatique	PETITE: 15.50 GRANDE: 19,00
Choux chinois, Crevettes marinées au soja, nems au légumes	

LES PLATS

CUISSES DE GRENOUILLES , ail & persil *12 , pommes de terre grenailles	24.00
FRITURES DE FILET DE PERCHE, sauce tartare, pommes de terre grenailles	24.00
BURGER, frites maison	22.00
Pain pavot & sésame, steak haché, Cornichons, oignons rouges, reblochons, sauce cocktail.	
PIECE DE BOEUF (env 250g), frites maison et légumes croquants	26.50
sauce : champignons de saison ou beurre maître d'hôteleries	
TARTARE DE BOEUF préparé par nos soins, salade verte et frites maison	22.00
Cornichons, câpres, échalotes	
Suggestion de poisson, riz basmati & légumes croquant	Nous consulter

LES PLATS VEGETARIENS

Burger végétarien	17.50 
Pain pavot & sésame, Steak végétal, Cornichons, reblochons, sauce cocktail,	
Steak végétal	15.50 
Galette de blé, fromage & épinard, légumes croquant accompagnement au choix	

LES PETITS APPETITS 1/2 PORTION

Friture de filet de perche, sauce tartare	16.50
Cuisses de grenouilles, ail & persil *6	16.50

 PLAT VEGETARIEN

 FAIT MAISON

Prix net en euros - service compris



LE MENU

42.00€

Cromesquis au chèvre
ou
Asperges croquantes
ou
Petite salade montagnarde

Cuisses de grenouilles en persillades
ou
Fritures de filet de perche
ou
Dos de cabillaud, beurre blanc
Dessert au choix

MENU ENFANT

13.50€

NUGGETS DE POULET
OU
POISSON DU MARCHÉ
+
COUPE DE GLACE
2 PARFUMS AU CHOIX
OU
FROMAGE BLANC

DESSERTS & FROMAGES

Tiramisu aux fraises	8.00
Moelleux chocolat	8.00
Assiette gourmande	9.00
Faisselle nature	5.00
Faisselle Crème, coulis de fruits rouge ou miel	5.50
Assiette de fromage sec	7.00

GLACES ARTISANALES

Renzo, Vivier du lac

1 Boule	2.50
2 Boules	5.00
3 Boules	7.50

CRÈME GLACÉES :

Vanille, chocolat, café, pistache, spéculoos, coco, caramel beurre salé, menthe chocolat

SORBET :

Citron, fraise, framboise, cassis, passion,

SUPPLÉMENT :

Chantilly maison	12.00
Sauce chocolat	12.00
Coulis de fruits rouges	12.00

SUGGESTIONS DU MOIS DE MAI

TAPAS

Friture de filet de perche, sauce tartare	16.00
Plateau Charcuteries & fromages	15.50
Duo de tapenade végétan Olive et betterave rouge	14.00 
Nem *6	15.50

LES ENTREES

Imparfait Avocat - crabe	14.50 
Duo d'asperge	15.50 
Gaspacho d'asperge & asperge blanche sauce mousseline	
Salade de printemps	PETITE: 14.50 GRANDE: 18.00
<i>Details</i>	
Déclinaison pour végétariens	

LES PLATS

Cuisses de grenouilles, ail & persil *12	24.00
Fritures de filet de perche, sauce tartare	24.00
Burger	22.00
Pain pavot & sésame, steak haché, Cornichons, oignons rouge, reblochons, sauce cocktail.	
Tartare de bœuf préparé par nos soins	22.00
Cornichons, capres, échalotes, œufs,	
Suggestion viande	***
Piece de bœuf 250g	26,50
sauce : champignons de saison, beurre maitre	
Poisson du marché	***

Nos plats sont accompagnés de légumes + Riz basmati ou frites maison

LES PLATS VEGETARIENS

Burger végétarien	17.50 
Pain pavot & sésame, Steak végétal, Cornichons, reblochons, sauce cocktail,	
Steak végétal	15.50 

LES PETITS APPETITS 1/2 PORTION

Friture de filet de perche, sauce tartare	16.50
Cuisse de grenouilles, ail & persil *6	16.50

 PLAT VEGETARIEN

COMPOSER VOTRE MENU

ENTREE + PLAT + DESSERT
40.50€

ENTREE + PLAT
33,00€

PLAT + DESSERT
29.00€

MENU ENFANT
Sirop
(Soda supp 1.50€)

+
NUGGETS DE POULET
OU
POISSON DU MARCHÉ

+
COUPE DE GLACE
2 PARFUMS AU CHOIX
OU
FROMAGE BLANC
13.50€



DESSERTS & FROMAGES

Tiramisu aux fraises	8.50
Pain perdu	9.00
Assiette gourmande	10.00
Une suggestion de plus?	***

Faisselle nature	5.00
Faisselle Crème, coulis de fruits rouge ou miel	5.50
Assiette de fromage sec	7.00

GLACES ARTISANALES

1 Boule	2.50
2 Boules	5.00
3 Boules	7.50

CRÈME GLACÉES :
Vanille, chocolat, café, pistache, spéculoos, coco, caramel beurre salé, menthe chocolat
SORBET :
Citron, fraise, framboise, cassis, passion,

SUPPLÉMENT :	
Chantilly maison	1.20
Sauce chocolat	1.20
Coulis de fruits rouges	1.20

Prix net en euros - service compris

SUGGESTIONS DU MOIS DE JUIN

TAPAS

Friture de perche, sauce tartare	16.00
Plateau Charcuteries & fromages	15.50
Duo de tapenade végétal Olive et betterave rouge	14.00 
Nem *6	15.50



LES ENTREES

Tartare de poisson	14.50
Carpaccio de bœuf, pesto & copeau de parmesan	15.50
Salade de printemps	
<i>Details</i>	PETITE: 14.50 GRANDE: 18.00
Déclinaison pour végétariens	

LES PLATS

Cuisses de grenouilles, ail & persil *12	24.00
Fritures de filet de perche, sauce tartare	24.00
Burger	22.00
Pain pavot & sésame, steak haché, Cornichons, oignons rouge, reblochons, sauce cocktail.	
Tartare de bœuf préparé par nos soins	22.00
Classic : Cornichons, capres, échalotes, œufs,	23.00
Italien: Cornichons, capres, échalotes, pesto, parmesan	***
Suggestion viande	26,50
Piece de bœuf 250g	***
sauce : champignons de saison, beurre maître	
Poisson du marché	***
Nos plats sont accompagnés de légumes + Riz basmati ou frites maison	

LES PLATS VEGETARIENS

Burger végétarien	17.50 
Pain pavot & sésame, Steak végétal, Cornichons, reblochons, sauce cocktail,	
Steak végétal	15.50 

LES PETITS APPETITS 1/2 PORTION

Friture de filet de perche, sauce tartare	16.50
Cuisse de grenouilles, ail & persil *6	16.50

 PLAT VEGETARIEN

COMPOSER VOTRE MENU

ENTREE + PLAT + DESSERT
40.50€

ENTREE + PLAT
33,00€

PLAT + DESSERT
29.00€

MENU ENFANT

NUGGETS DE POULET
OU
POISSON DU MARCHÉ
+
COUPE DE GLACE
2 PARFUMS AU CHOIX
OU
FROMAGE BLANC
13.50€



DESSERTS & FROMAGES

Tiramisu	8.50
Cheese cake	9.00
Assiette gourmande	10.00
Pain perdu	7.00
Faisselle nature	5.00
Faisselle Crème, coulis de fruits rouge ou miel	5.50
Assiette de fromage sec	7.00

GLACES ARTISANALES

1 Boule	2.50
2 Boules	5.00
3 Boules	7.50

CRÈME GLACÉES :

Vanille, chocolat, café, pistache, spéculoos, coco, caramel beurre salé, menthe chocolat

SORBET :

Citron, fraise, framboise, cassis, passion,

SUPPLÉMENT :

Chantilly maison	1.20
Sauce chocolat	1.20
Coulis de fruits rouges	1.20

Prix net en euros - service compris

SUGGESTIONS DE JUILLET

TAPAS

Perche apero	14.50
Plateau Charcuteries & fromages	15.50 / 26.50
Duo de tapenade végétan Olive et betterave rouge	14.00 
Nem *6	15.50

LES ENTREES

Tartare de Poisson	14.50
Carpaccio de bœuf, pesto & copeau de parmesan	15.50
Bruschetta veget	
SALADES	PETITE: 14.50 GRANDE: 18.00
Estivale <i>détails</i>	
César <i>détails</i>	

LES PLATS

Cuisses de grenouilles, ail & persil *12	24.00
Fritures de filet de perche, sauce tartare	24.00
Burger	22.00
Pain pavot & sésame, steak haché, Cornichons, oignons rouge, reblochons, sauce cocktail.	
Tartare de bœuf préparé par nos soins	22.00
Classic : Cornichons, capres, échalotes, œufs,	23.00
italien: Cornichons, capres, échalotes, pesto, parmesan	26,50
Piece de bœuf 250g	
sauce : champignons de saison, beurre maitre	
Poisson du marché 1	***
Tartare de Poisson ou suggestion poisson 2?	***

Nos plats sont accompagnés de légumes + Riz basmati ou frites maison

LES PLATS VEGETARIENS

Burger végétarien	17.50 
Pain pavot & sésame, Steak végétal, Cornichons, reblochons, sauce cocktail,	
Poke bowl	15.50 

LES PETITS APPETITS 1/2 PORTION

Friture de filet de perche, sauce tartare	16.50
Cuisse de grenouilles, ail & persil *6	16.50

 PLAT VEGETARIEN



COMPOSER VOTRE MENU

ENTREE + PLAT + DESSERT
40.50€

ENTREE + PLAT
36,00€

PLAT + DESSERT
28.00€

MENU ENFANT

NUGGETS DE POULET
OU
POISSON DU MARCHÉ
+
COUPE DE GLACE
2 PARFUMS AU CHOIX
OU
FROMAGE BLANC
13.50€

DESSERTS & FROMAGES

Tiramisu	8.50
Moelleux au chocolat	8.00
Panacotta	7.00
Cheese cake	8.50
Assiette gourmande	9.00

Faisselle nature	5.00
Faisselle Crème, coulis de fruits rouge ou miel	5.50
Assiette de fromage sec	7.00

GLACES ARTISANALES

1 Boule	2.50
2 Boules	5.00
3 Boules	7.50

CRÈME GLACÉES :

Vanille, chocolat, café, pistache, spéculoos, coco, caramel beurre salé, menthe chocolat

SORBET :

Citron, fraise, framboise, cassis, passion,

SUPPLÉMENT :

Chantilly maison	1.20
Sauce chocolat	1.20
Coulis de fruits rouges	1.20

Prix net en euros - service compris