

Automne - Hiver / Autumn - Winter

« **bon appétit** »



## Entrées - Starters

- **Mini chausson de chèvre au miel / Mini goat cheese turnover with honey** . . . . . 7.50 €
- **Tartare de légumes et mini brochettes de poulet tandoori.** . . . . . 7.50 €  
(Petites brochettes de poulet marinées aux épices tandoori)  
**Vegetable tartare and mini tandoori chicken skewers**  
(Small chicken skewers marinated in tandoori spices)
- **Médallions de foie gras et mousse de canard** . . . . . 9.90 €  
(Billes de mousse de canard et foie gras, panées à la chapelure brune et accompagnées d'une compote de figues)  
**Medallions of foie gras and duck mousse**  
(Marbles of duck mousse and foie gras coated in brown breadcrumbs with a fig compote)
- **Cœur de mozzarella** (Accompagné de poivrons grillés et d'huile aromatisée aux truffes). . . . . 8.90 €  
**Heart of mozzarella** (Accompanied by grilled peppers and truffle infused oil)
- **Terrine de duo de saumon** (Saumon fumé et cru, crème fouettée, ail et fines herbes). . . . . 8.50 €  
**Two salmon terrine** (Smoked and raw salmon, whipped cream, garlic and herbs)
- **Cassolette de Saint-Jacques et queues de crevettes gratinées.** . . . . . 8.00 €  
(De délicieuses noix de Saint-Jacques cuites au four et gratinées à la salamandre)  
**Scallop bake with a gratin of prawn tails** (Delicious scallops baked in the oven then browned on the stove)
- **Carpaccio de boeuf au parmesan / Beef carpaccio served with parmesan** . . . . . 8.00 €
- **Entrée du jour / Starter of the day.** . . . . . 6.00 €
- **Potage maison** (Différent toutes les semaines) . . . . . 5.00 €  
**Soup of the day**

## Grandes assiettes - Large plates



- **La Ramblas « type tapas ».** . . . . . 12.90 €  
(Assortiment de beignets - crevettes en cocon et pimientos - seiches à la plancha et tortilla)  
**La Ramblas Style Tapas**  
(Selection of fritters - prawns in their shells and pimento peppers - cuttlefish seared à la plancha with a tortilla)
- **La Savoyarde** . . . . . 15.00 €  
Tartiflette (lardons, pommes de terre, reblochon, oignons) servie avec salade verte  
**The Savoyarde**  
Tartiflette (bacon strips, potatoes, reblochon cheese, onions) and a small serving of salad
- **La Gers** . . . . . 14.90 €  
(Salade, tomates, châtaignes, lardons, escalope de foie gras)  
**Salad from the Gers region**  
(Lettuce, tomatoes, chestnut, bacon and a slice of foie gras)
- **La Mistral** . . . . . 13.90 €  
(Jeunes pousses de salade, tomates, saumon fumé, seiches, crevettes décortiquées)  
**The Mistral**  
(Baby salad leaves, tomatoes, smoked salmon, cuttlefish, shelled prawns)
- **La Chèvre** . . . . . 12.90 €  
(Boules de chèvre panées aux amandes concassées, jeunes pousses de salade, tomates)  
**The Goat**  
(Balls of goat cheese coated in crushed almonds, baby salad leaves, tomatoes)
- **Plats végétariens / Vegetarian dishes**

Tarifs TTC, en euros, service compris. Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains de nos plats peuvent manquer à la carte.  
Rates include VAT and service. As we use fresh products, some course may not be available.

## Viandes - Meat dishes

---

- **Escalope de volaille à la savoyarde** . . . . . 15.00 €  
(Choisissez votre accompagnement)  
**Thin slices of chicken steak in bread crumbs with a « savoyarde » sauce**  
(Choose your accompaniment)
- **Escalope de veau façon « milanaise »** . . . . . 16.00 €  
(Fine tranche de veau panée cuite à la plancha... Choisissez votre accompagnement)  
**Thin slices of veal steak in bread crumbs** (Choose your accompaniment)
- **Entrecôte Simmental 200 gr / Simmental steak 200 gr** . . . . . 18.00 €
- **Entrecôte Simmental 350 gr / Simmental steak 350 gr** . . . . . 24.00 €
- **Cheeseburger XL Charolais** (Steak de 360 gr de viande Charolaise... pour les gourmands!) . . . . . 16.00 €  
**XL Charolais cheeseburger** (A 360 gr Charolais beef steak... for a big appetite!)
- **Tartare de boeuf Charolais** (L'incontournable... Traditionnel ou Caesar) . . . . . 15.00 €  
**Tartar of Charolais beef** (Not to be missed... Traditional or Caesar)
- **Classic cheeseburger Charolais** (Steak de 180 gr de viande Charolaise, cuite à votre goût...) . . . . . 13.00 €  
**Classic Charolais beef cheeseburger** (A 180 gr Charolais beef steak cooked to your taste...)
- **Accompagnement au choix :**  
Pomme de terre au four, gratin dauphinois, grappe de tomate au four, frites, riz, légumes verts  
**Choice of accompaniment :**  
Baked potato, potato dauphinoise, baked vine tomatoes, chips, rice, green vegetables

## Poissons - Fish dishes

---



- **Filet de Saint-Pierre du Cap en croûte de Provence** . . . . . 14.50 €  
(Filet de Saint-Pierre pané aux épices du soleil, cuit à la plancha à l'unilatérale)  
**Fillet of Cape John Dory in a Provençal coating**  
(John Dory fillet coated in sun-baked spices and seared à la plancha on one side)
- **Filets de perche façon « meunière »** . . . . . 18.00 €  
(Poisson tendre à chair blanche... Servi avec des frites et une salade verte)  
**Fillets of perch with « meunière » sauce**  
(Tender white fleshed fish... Served with french fries and a small serving of salad)
- **Dos de saumon aux agrumes** . . . . . 16.00 €  
(Choisissez votre accompagnement)  
**Loin of salmon marinated in citrus fruit**  
(Choose your accompaniment)
- **Assiette du pêcheur** . . . . . 15.90 €  
(Assortiment de poissons et crustacés cuits dans une soupe de poisson et bisque de homard)  
**Fisherman's platter**  
(A selection of fish and shellfish cooked in a fish soup and lobster bisque)

## Pâtes - Pasta dishes

---

- 🌱 • **Tagliatelles végétariennes / Tagliatelle pasta served with seasonal vegetables** . . . . . 12.00 €
- 🌱 • **Tortelli ricotta épinard** . . . . . 10.00 €  
**Spinach and ricotta tortelli**

🌱 Plats végétariens / Vegetarian dishes

## Pizzas In (Nouvelles à la carte - New on the menu)

- **La Savoyarde** . . . . . **12.00 €**  
(Crème, lardons, pommes de terre, reblochon, oignons)  
(Cream, bacon strips, potatoes, reblochon cheese, onions)
- **L'Océane** . . . . . **14.00 €**  
(Crème, fromage, saumon fumé)  
(Cream, cheese, smoked salmon)
- **Indienne** . . . . . **11.00 €**  
(Tomate, fromage, poulet, oignons, crème au curry)  
(Tomato, cheese, chicken, onions, curried cream)
- **Pizza à partager** . . . . . **10.00 € / pers**  
(A chacun sa moitié; accompagnée de jeunes pousses de salade, tomates cerise)  
(Two different halves, served with baby greens, cherry tomatoes)

**Ingrédient supplémentaire / Extra ingredient : 1.00 €**

## Les classiques

-  • **La Margherita** (Tomate, fromage / Tomatoe, cheese) . . . . . **7.00 €**
- **La Reine** (Tomate, fromage, jambon, champignons / Tomatoe, cheese, ham, mushrooms) . . . . . **9.00 €**
-  • **La Mozzarella** (Tomate, fromage, mozzarella / Tomatoe, cheese, mozzarella) . . . . . **9.00 €**
- **La Calzone** (Tomate, fromage, jambon, œuf / Tomatoe, cheese, ham, egg in a pizza bun) . . . . . **11.00 €**
- **La Paysanne** . . . . . **12.00 €**  
(Tomate, fromage, jambon cru, tomates fraîches, salade verte, copeaux de parmesan)  
(Tomatoe, cheese, raw ham, fresh tomatoes, lettuce, parmesan)
- **La Chef** (Tomate, fromage, poivrons, merguez, œuf / Tomatoe, cheese, peppers, spicy sausage, egg) . . . . . **11.00 €**
- **L'Aubergine** (Tomate, fromage, aubergine, jambon / Tomatoe, cheese, eggplant, ham) . . . . . **11.00 €**
- **La Quatre saisons** . . . . . **11.00 €**  
(Tomate, fromage, jambon, champignons, artichauts, poivrons)  
(Tomatoe, cheese, ham, mushrooms, artichoke, peppers)
-  • **La Trois fromages** . . . . . **11.00 €**  
(Tomate, roquefort, chèvre, mozzarella)  
(Tomatoe, roquefort blue cheese, goat cheese, mozzarella cheese)
- **La Borgia** (Tomate, fromage, chorizo, œuf / Tomatoe, cheese, spicy spanish sausage, egg) . . . . . **10.00 €**

## Menus

---

### Menu à composer parmi notre sélection / Menu to choose among our selection :

- **Menu 3 plats** (Entrée + plat + dessert / Starter, main course & dessert) . . . . . **27.00 €**
- **Menu 2 plats** (Entrée + plat ou plat + dessert / Starter & main course or main course & dessert) . . . **23.00 €**

### Notre sélection / Our selection :

- **Entrée** : Entrée du jour, tartare de légumes et mini brochettes de poulet tandoori, mini chausson de chèvre au miel, carpaccio de bœuf ou potage maison  
**Starter** : Starter of the day, vegetable tartare and mini tandoori chicken skewers, mini goat cheese turnover with honey, beef carpaccio or soup of the day
- **Plat** : Plat du jour, escalope de veau façon « milanaise », entrecôte Simmental 200 gr, tartare de boeuf Charolais, classic cheeseburger Charolais, dos de saumon mariné aux agrumes, tortelli ricotta épinard ou pizza de votre choix  
**Main course** : Main course of the day, thin slices of veal steak in bread crumbs, simmental steak 200 gr, tartar of beef Charolais, classic Charolais beef cheeseburger, loin of saumon marinated in citrus fruit, spinach and ricotta tortelli or pizza of your choice
- **Dessert** : Dessert du jour, assiette de fromages, crème catalane à la lavande et framboises ou café gourmand  
**Dessert** : Dessert of the day, selection of cheeses, catalane cream with lavender and raspberries or gourmet coffee
- **Menu enfant** . . . . . **7.00 €**  
(Pizza bambin - jambon, fromage - ou steak haché avec légumes et / ou frites + 2 boules de glace / sorbet au choix ou salade de fruits + 1 boisson au choix - verre de jus de pomme ou orange, Coca-Cola, limonade, sirop à l'eau...)  
**Kid's menu**  
(Kid's pizza - ham, cheese - or hamburger served with vegetables and / or French fries + 2 scoops of ice cream or fruit salad + soft drink of your choice - apple juice, or orange juice, Coca-Cola, limonade...)

## Les péchés mignons / Secret pleasures

---



- **La sélection de fromages / Selection of cheeses** . . . . . **6.00 €**
- **Tarte citron meringuée maison** . . . . . **6.00 €**  
*Home-made lemon meringue tart*
- **Fingers d'ananas, sucre glace et sirop d'agrumes** . . . . . **6.00 €**  
*Pineapple fingers with icing sugar and a citrus syrup*
- **Pomme d'amour au caramel et éclats d'amandes.** . . . . . **6.50 €**  
*Candied apple with caramel and almond flakes*
- **Truffe glacée à la menthe et sauce chocolat** . . . . . **5.50 €**  
*Frozen truffle with mint and chocolate sauce*
- **Café gourmand tout chocolat** (Macaron chocolat, mousse choco, mini moelleux) . . . . . **5.50 €**  
**Chocolate gourmet coffee** (Chocolate macaroon, chocolate mousse, mini chocolate fondant)
- **Café gourmand tout amande** (Truffe de chocolat aux amandes, crème au Marsala, cake aux amandes) . . . **5.50 €**  
**Almond gourmet coffee** (Chocolate almond truffle, Marsala cream, almond gateau)
- **Le dessert du jour / Dessert of the day** . . . . . **5.00 €**
- **Crème catalane à la lavande et framboises** . . . . . **5.00 €**  
*Catalane cream with lavender and raspberries*
- **Les glaces : 3 boules au choix / 3 scoops of ice cream** . . . . . **5.50 €**
- **Iles aux pralines / Praline-coated floating islands** . . . . . **5.00 €**

Tarifs TTC, en euros, service compris. Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains de nos plats peuvent manquer à la carte.  
Rates include VAT and service. As we use fresh products, some course may not be available.

## Boissons sans alcool et apéritifs - Soft drinks & aperitifs

- **Eaux minérales / Minerales waters** (Evian ou San Pellegrino)
  - 50 cl. . . . . 3.50 €
  - 100 cl . . . . . 5.00 €
- **Jus ou nectars de fruits / Fruit juice** 25 cl
  - Jus de fruits / Fruit juice . . . . . 3.50 €
  - Fruits pressés / Squeeze fresh fruit juce . . . . . 6.00 €
- **Softs & sodas** (Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola zéro, Orangina, Schweppes, Perrier) 33 cl . . . 3.50 €
- **Boissons chaudes / Hot drinks**
  - Espresso, décaféiné . . . . . 2.00 €
  - Double espresso, cappuccino, chocolat. . . . . 3.00 €
  - Thé, infusion / Tea, herbal tea . . . . . 2.80 €

### Les apéritifs / Aperitifs

- **Bière pression / Beer on the tap**
  - Heineken 25 cl. . . . . 3.00 €
  - Heineken 50 cl. . . . . 5.80 €
- **Champagne**
  - La flûte / Glass 12 cl. . . . . 10.00 €
  - Cerdon méthode traditionnelle /  
Cerdon Traditional method . . . . . 27.00 €
  - Gremillet Brut sélection
    - La flûte / Glass 12 cl. . . . . 10.00 €
    - La bouteille / bottle 75 cl . . . . . 65.00 €
- **Anisés / Licorice flavoured** 2 cl . . . . . 3.50 €
- **Martini, Porto rouge** 4 cl . . . . . 4.00 €
- **Vin Blanc + crème** 12 cl . . . . . 4.00 €  
(Cassis, pêche, mûre)  
**White wine with red fruit or peach flavour**
- **Apéritif « maison »** . . . . . 5.00 €
- **Chivas Régal, Jack Daniel's** . . . . . 12.00 €
- **Les alcools / Hard drinks** 4 cl
  - J&B, Johnnie Walker, Gin Bombay . . . . . 6.00 €
  - Bacardi, Smirnoff, Gin Gordon's . . . . . 7.00 €
  - Get 27, Bailey's, Cointreau . . . . . 7.00 €
  - Poire, mirabelle, framboise . . . . . 7.00 €
  - Armagnac, Cognac . . . . . 8.00 €
  - Calvados . . . . . 8.00 €

## Vins - Wines



- **LES ROSÉS**
  - **Côtes de Provence « Esprit du Lac » 2009**
    - La bouteille / Bottle 75 cl . . . . . 45.00 €
  - **Côtes de Provence « Carte Noire », 2009**
    - La bouteille / Bottle 75 cl . . . . . 25.00 €
- **LA LOIRE**
  - Les vins blancs / White wines**
    - **Sancerre « Domaine Archambault », 2009**
      - La bouteille / Bottle 75 cl . . . . . 37.00 €
  - Les vins rouges / Red wines**
    - **Menetou Salon « Domaine Chantenoy »**
      - La bouteille / Bottle 75 cl . . . . . 34.00 €
    - **Sancerre « Domaine Archambault », 2009**
      - La bouteille / Bottle 75 cl . . . . . 39.00 €
    - **Saumur Champigny « Les Valengenets »**
      - La bouteille / Bottle 75 cl . . . . . 19.00 €
- **LA BOURGOGNE**
  - **Côtes de nuit village « Domaine Thomas »**
    - La bouteille / Bottle 75 cl . . . . . 33.00 €
- **LE BEAUJOLAIS**
  - **Brouilly « Domaine Trelen » 2009**
    - La bouteille / Bottle 75 cl . . . . . 25.00 €
- **BORDEAUX**
  - **Côtes de Blaye « La Rose Bellevue », 2008**
    - La bouteille / Bottle 75 cl . . . . . 18.00 €
  - **Lalande Pomerol « Château Haut Calloux », 2008**
    - La bouteille / Bottle 75 cl . . . . . 45.00 €
- **LE RHÔNE**
  - Les vins blancs / White wines**
    - **Crozes Hermitage Jalets, 2006**
      - La bouteille / Bottle 75 cl . . . . . 38.00 €
  - Les vins rouges / Red wines**
    - **Côtes du Rhône « Belleruche » Chapoutier, 2009**
      - La bouteille / Bottle 75 cl . . . . . 23.00 €
    - **Saint-Joseph « terre de granit » G. Farge, 2008**
      - La bouteille / Bottle 75 cl . . . . . 33.00 €
    - **Vacqueyras « Les Cyprès » Jaboulet, 2008**
      - La bouteille / Bottle 75 cl . . . . . 33.00 €
- **LA SAVOIE**
  - Les vins blancs / White wines**
    - **Chignin Bergeron Domaine Vullien**
      - La bouteille / Bottle 75 cl . . . . . 34.00 €
  - Les vins rouges / Red wines**
    - **Gamay Jongieux**
      - La bouteille / Bottle 75 cl . . . . . 18.00 €
    - **Mondeuse « Domaine Vullien »**
      - La bouteille / Bottle 75 cl . . . . . 25.00 €

Consultez notre ardoise pour les coups de coeur du sommelier / For the wine waiter's selection, look at our blackboard

**« à bientôt... »**