



Le jeudi et le vendredi // 19h-22h30
On Thursday and Friday // 7pm-10:30pm

MENU FONDUE SAVOYARDE "COMME À LA MAISON" FRENCH CHEESE FONDUE MENU 'A HOMEMADE EXPERIENCE'

Menu fondue, pommes de terre et salade verte 22
Fondue menu with potatoes and green salad

Menu fondue, assiette de charcuterie, pommes de terre et salade verte 28
Fondue menu with charcuterie board, potatoes and green salad

DESSERTS by Aurélien Nardeux

Assiette de fromages affinés 12
Plate of aged cheese

Mi cuit chocolat 70% 12
70% Chocolate Fondant

Cheesecake américain aux agrumes 12
American citrus cheesecake

Salade de fruits 10
Fruit salad

Crème brûlée vanille 12
Vanilla crème brûlée

Nos produits proviennent de producteurs français sélectionnés
avec soin par nos équipes.

Nos équipes mettent un point d'honneur à revaloriser l'ensemble
de nos déchets alimentaires, dans une démarche de respect
du producteur à l'assiette.

NOTRE SÉLECTION DE VINS OUR WINE PAIRING SELECTION

	14CL	37.5CL	75CL
VINS ROUGES RED WINES			
Val de Loire, AOC Chinon, Les Barnabes	9€	27€	39€
Bourgogne, AOP Mercurey, Les Cheneaults, Domaine du Château Philippe le Hardi	15€		69€
Bordeaux, AOC Haut Médoc, Château de Lamarque, Héritiers des Marquis D'Evry	13€		62€
Mondeuse, AOP Vin de savoie	8€		38€
VINS BLANCS WHITE WINES			
Val de Loire, IGP Sauvignon Blanc, Parcelles, Réthoré Davy	7€		28€
Bourgogne, AOC Chablis, Domaine des Marronniers	14€	35€	65€
Apremont vin de Savoie blanc AOP	8€		38€
VIN ROSÉ ROSÉ WINE			
Vallée du Rhône, AOP Luberon, Les terres de Maslauris	9€		43€

Prix net en euros - net prices in euros