

- La Carte -

Les Entrées

Samoussas à la coco, [entrée végétarienne] 10 €

Salade de Légumes croquants et vinaigrette à la Mangue
Coco Samosas, Vegetables Salad with Mango Dressing, [veggie starter]

Tartelette de Murson maison 12 €

Chutney d'oignons, Réduction de vin rouge
Murson sausage Small Tart, Onion Chutney and Reduction of Red Wine

Duo de Poissons Fumés maison, 14 €

Thon & Saumon, Brioche Toastée et Crème acidulée aux Herbes
Home smoked Fishes, Tuna & Salmon, Toasted Brioche and Sour Whipped Cream with Herbs

Les Plats

Pied de Porc Frit en Croûte de Noisette, Salade Verte 15 €

Fried Pore Foot in a crust of HazelNut, Green Salad

Curry de Légumes [plat végétarien] 18 €

Curry Vegetables, [veggie starter]

Rosace de Murson maison, Pomme de terre et Salade Verte 20 €

Murson Rosace, Potato and Green Salad

Le Poisson du Jour, selon arrivage 22 €

The Fish of the Day, depending on availability

Poulet Fermier aux Écrevisses 25 €

Farm breaded Chicken with Crayfishes

Les Spécialités (minimum 2 personnes)

La Fondue Savoyarde 24 € / personne

Assiette de Charcuterie & Salade Verte

The Fondue Savoyarde, with Assorted Cold Meats and Green Salad

La Raclette à l'Ancienne 24 € / personne

Assiette de Charcuteries, Pommes de Terres & Salade Verte

The Old Fashion Raclette, with Assorted Cold Meats, Potatoes and Green Salad

Les Desserts

Salade de fruits 6 €

Fruits Salad

Le Financier & Brochette d'Ananas [dessert sans gluten] 8 €

The Financier Cake and Pineapple Skewer, [gluten free dessert]

Parfait Glacé à la Chartreuse® Verte 8 €

Chartreuse® Verte Ice Cream Dessert

Fondant au Chocolat Valrhona® 10 €

Melting Valrhona® Chocolate Cake