

ENTREES

<b>PAIN</b> <i>Pain artisanal de la boulangerie Fleury à Chamónix, grillé et servi avec du beurre fait maison et de la poudre d'échalote</i>	<b>1.50 €</b>
<b>SALADE</b> <i>Salade de feuilles mélangées</i>	<b>4.50 €</b>
<b>SALAD EDEN VEG*</b> <i>Salade de feuilles mélangées avec croûtons, noix grillées, miel et fromage de chèvre chaud</i>	<b>9.50 €</b>
<b>SOUPE DU JOUR VEG*</b> <i>Soupe de légumes de saison. Demandez à votre serveuse pour plus de détails</i>	<b>8.50 €</b>
<b>PLATEAU DE CHARCUTERIE</b> <i>Une sélection de charcuteries et de saucissons italiens et français servis avec des cornichons</i>	<b>10.50 €</b>
<b>CARPACCIO</b> <i>Carpaccio de boeuf Black Angus, servi avec une sauce "Cipriani", parmesan et feuilles de salade</i>	<b>9.50 €</b>
<b>SAUMON</b> <i>Saumon Norvégien bio préparé à la maison avec baies de poivre rouge servies avec crème fraîche et sauce à l'échalote et à la vanille</i>	<b>11.00 €</b>

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

<b>TARTIFLETTE</b> <i>Plat traditionnel de pommes de terre, oignons, lardons cuits au four dans une sauce crémeuse au reblochon et servi avec une salade mélangée</i>	<b>18.50 €</b>
<b>FONDANT D'ARLY</b> <i>Fromage à pâte molle fait à la main à Megève, cuit au four et servi avec pommes de terre à la vapeur, jambon cru et salade</i>	<b>20.50 €</b>
<b>FONDUE SAVOYARDE (POUR 2 PERSONNES)</b> <i>Notre délicieuse fondue est un mélange de 4 sortes de fromages fabriqués à la main à Megève, accompagnés de pommes de terre à la vapeur, de morceaux de pain et de salades.</i>	<b>23.50 €</b> pour per.

PLATS PRINCIPAUX

<b>GRATIN DE LÉGUMES DE SAISON V/VEG*</b> <i>Legumes de saison, sauce tomate, épinards, sarasin et épices de zatar</i>	<b>16.50 €</b>
<b>BURGER DE BOEUF</b> <i>Burger de bœuf Charolais fait maison servi sur un pain artisanal avec cornichons, tomates, chutney d'oignons rouges, salade et un côté de frites</i>	<b>17.50 €</b>
<b>POISSON DU JOUR</b> <i>Poisson frais du poissonnier servi avec les légumes et la sauce du jour. Demandez à votre serveuse pour plus de détails</i>	<b>19.50 €</b>
<b>CANARD</b> <i>Magret de canard poêlé avec une sauce au miel de châtaigne et au Porto, pommes de terre Dauphinoises et endive rôtie</i>	<b>22.00 €</b>

PLAT D'ACCOMPAGNEMENT

<b>POMMES FRITES</b>	<b>5.00 €</b>
<b>POMMES DE TERRE CUITES À LA VAPEUR</b>	<b>5.00 €</b>
<b>SALADE DE FEUILLES MÉLANGÉES</b>	<b>5.00 €</b>
<b>LÉGUMES DU JOUR</b> <i>Demandez plus de détails à votre serveuse</i>	<b>5.00 €</b>
<b>POMMES DE TERRE DAUPHINOISE</b>	<b>7.00 €</b>

MENU POUR ENFANTS **10.00 €**

<b>SUPREME DE POULET GRILLÉE</b> <i>Servi avec un choix de frites ou de légumes</i>
OU
<b>PENNE PASTA</b> <i>Servi nature avec du beurre ou avec une sauce tomate maison</i>
+
<b>GLACES/ SORBETS</b> <i>Choisissez 1 cuillère de crème glacée ou de sorbet.</i>