

MENU



Entre Amis
GOURMANDS

MENU AU CHOIX



Parmi les “*”

Entrée + Plat	29€
Plat + Dessert	29€
Entrée + Plat + Dessert	35€

MENU DE LA CHEFFE



Entrée + Plat	20€
Plat + Dessert	20€
Entrée + Plat + Dessert	22€

Servi le midi, les lundis, jeudis et vendredis

MENU ENFANT



Boisson + Plat + Dessert	12€
--------------------------	-----

Sirop à l'eau

Pièce de boucher ou Poisson du moment

Brownie

ENTRÉES

- Voyage des Saveurs 21€
Une huitre, brochette de calamar, une gambas rôtie, tortilla au saumon fumée et un mini tartare de thon.
- Or d'automne* 16€
Flan aux asperges, fondue de fromage et son mélange de graines.
- Cuoppo* 19€
Friture de calamar, guacamole fait maison.
- Tartare d'espadon 21€
Carpaccio d'ananas, avec sa chiffonnade d'espadon et sa vinaigrette aux agrumes.
- Burrata italienne 14€
Burrata à la truffe, chiffonnade de jambon cru accompagné de ses gressins.
- Saint-Marcellin* 9€
Rôti au miel et aux fruits secs.
- Planche 2 pers 20€
Charcuterie et fromage accompagnés de gressins miel et compotes.

PLATS

- Salade italienne 18€

salade, thon, billes de mozzarella, tomates cerises, copeaux de parmesan, olives et ses gressins.

- La gourmande 18€

Blé, saumon ou tofu mariné, soja, mangue et concombre

- Oreille d'éléphant 29€

Escalope milanaise de veau (environ 300g), servi sur un lit de roquette et de tomates cerise, sticks de polenta.

- La pluma de porc* 23€

Purée de panais, cœurs d'artichauts dans son jus

- Le cœur italien* 16€

Ravioli aux aubergines et fromage scarmorza, sauce au beurre, soja et persil.

- Capuccino de polenta* 19€

Polenta en béchamel aux cèpes, fondue alpine et persil.

- Pêche du jour* 25€

Brochettes de calamar, gambass, brochettes de poissons sur son lit de salade.

- Burger des gourmands 25€

Steak de bœuf (200g), pain fait maison, sauce de la cheffe, reblochon, tomate séchée accompagné de ses frites.

- Gnocchi gourmand* 20€

Gnocchi de pomme de terre violette, sauce gorgonzola, pistaches, guanciaie croustillant et son huile de truffe.

DESSERTS

- Assiette de fromages 10€
Sélection de la cheffe, accompagnée de miel et de grissinis faits maison.
- Profiterole gourmande* 9.50€
Chou garni de sa boule de glace vanille plongé dans une sauce chocolat et surplombé de chantilly
- Rêve d'hiver* 9€
Brownie, chantilly, éclats de noisettes et gel de xérès, nappé de caramel au beurre salé. Un dessert riche et réconfortant.
- Crème brûlé au café* 9€
- Champagne gourmand 16€
Accompagné de petites gourmandises de la cheffe.
- Café gourmand 10€
Accompagné de petites gourmandises de la cheffe.
- Tira-passion 10€
Génoise imbibée de jus d'orange, crème mascarpone et galanga, litchi et mangue.
- Carpaccio des îles 11€
Carpaccio d'ananas victoria, crumble et sauce à la menthe.

COUPES GLACÉES

- Forêt noire 10€

Une boule de glace noisette, deux boules de glaces chocolat, morceaux de brownie, chantilly et marene.

- Caramel tropical 10€

Deux boules caramel, une boule coco, morceaux d'ananas, copeaux de noix de coco, et chantilly

- Exotique 10€

Deux boules fruit de la passion, une boule mangue, morceaux de mangue et chantilly.

- Coupe des bois 10€

Une boule myrtille, une boule yaourt, une boule framboise, morceaux de sablé, coulis de fruit et chantilly.

- Irish cream 12€

Deux boules café, une boule vanille, baileys, nappage chocolat et chantilly

- Cocolada 12€

Une boule coco, une boule ananas, deux boules rhum, morceaux d'ananas, copeaux noix de coco et chantilly.

- Sunny spritz 12€

Deux boules de clémentine corse, deux boules orange sanguine, zeste d'orange et prosecco.

- Ice Gin 12€

Deux boules citron basilic, gin et feuille de basilic

- Menthe 27

Deux boules menthe
get 27

12€

- Colonel

Deux boules citrons
vodka

12€

- Savoyarde

Deux boules génépi
et génépi

12€

Radici - Racines



Un voyage au cœur des saveurs authentiques, où des ingrédients simples et de saison racontent la terre et les traditions. Des plats qui puisent leur origine dans la nature, sublimant parfums, couleurs et mémoire culinaire, réinterprétés avec une élégance contemporaine. Un menu qui célèbre l'essence des racines : authenticité, équilibre et plaisir avec sa pointe d'accueil chaleureuse.

Entre Amis
GOURMANDS