

## Nos Salades

<b>SALADE CÉSAR</b> Salade, parmesan, tomates, poulet pané	<b>16€</b>
<b>SALADE ITALIENNE</b> Tomates, burrata, roquette, pesto Supplément jambon cru 2€	<b>14€</b>
<b>SALADE À LA GRECQUE</b> Féta, melon, olives, pastèque, concombre, oignon rouge Supplément jambon cru 2€	<b>16€</b>
<b>CARPACCIO DE BOEUF</b> Frites, salade	<b>16€</b>

## Nos Poissons

<b>PARILLADA DE POISSONS</b> Pommes grenailles, seiche, espadon, gambas	<b>23€</b>
<b>BAR ENTIER GRILLÉ</b> Pesto, légumes, pommes de terre grenailles	<b>23€</b>
<b>FISH AND CHIPS</b> Sauce tartare	<b>18€</b>



# Nos Viandes

<b>NOIX D'ENTRECÔTE</b>	<b>23€</b>
Beurre maître d'hôtel, légumes et frites Supplément os à moëlle 3€	
<b>TARTARE DE BOEUF</b>	<b>19€</b>
Frites, salade	
<b>1/2 COQUELET</b>	<b>19€</b>
Jus au thym, pommes grenaille, salade	
<b>BURGER SAVOYARD FRITES</b>	<b>20€</b>
Salade, tomates, oignons, tome de Savoie, bacon, steak	
<b>CAMEMBERT RÔTI AU MIEL</b>	<b>18€</b>
Pommes grenaille, jambon cru	

# Nos Suggestions

<b>MAGRET DE CANARD</b>	<b>24€</b>
sauce miel romarin, pommes grenaille	
<b>MOULES MARINIÈRES, FRITES</b>	<b>15€</b>



# Nos Desserts

<b>TIRAMISU DU MOMENT</b>	<b>0 €</b>
<b>PANACOTTA ( fruits rouges ou passion )</b>	<b>0 €</b>
<b>ANANAS RÔTI</b> vanille crème de mascarpone passion glace citron	<b>0 €</b>
<b>IRISH COFFEE</b>	<b>0 €</b>
<b>BABA AU RHUM</b>	<b>0 €</b>

