



Ardoises gourmandes ^{1 à 14}	
Charcuterie	23,00
Fromages	24,00
Charcuterie - Fromage	27,00
Assiette « Fritto misto » (12 pièces)	19,00
Entrées	
Salade mêlée crudités ^{3, 5, 9, 10, 12}	15,00
Salade verte aux aiguillettes ^{1, 3, 7, 8, 10, 12} de poulet croustillantes	21,00
Ceviche de saumon ^{1, 2, 6, 10, 12, 14}	21,00
au citron vert et coriandre	
Tartine gratinée façon « Montagne » ^{1, 3, 7, 12}	22,00
Pain, œuf au plat, jambon, fromage Raclette	
Risottos de riz de Camargue « bio »	
aux champignons des bois ^{7, 9, 12}	23,00
à l'encre de seiche et queues de gambas en persillade ^{2, 7, 9, 12, 14}	26,00
Pasta	
Spaghetti aux tomates à la provençale ^{1, 7, 12}	22,00
Spaghetti carbonara ^{1, 3, 7, 12}	24,00
Fondue Suisse ^{1, 7, 12}	
Fondue au fromage, pain, salade verte	18,00
(minimum 2 personnes – tarif indiqué par personne)	
Mini planche de charcuterie ^{1 à 14}	6,00
(Le vin suisse « Chasselas » est conseillé sur la fondue)	
Plats	
Poisson du jour, Emulsion Barigoule ^{4, 7, 12}	27,00
Seiche en persillade ^{9, 12, 14}	28,00
Pièce du boucher, Jus corsé ^{5, 7, 9, 12}	29,00
Entrecôte de bœuf, Jus au poivre ^{5, 7, 9, 12}	30,00
Desserts	
Gaufre de Liège aux fruits rouges ^{1, 3, 7, 8}	10,00
Gâteau butternut au chocolat blanc et curcuma	13,00
Compotée de fruits rouges	
Café ou thé gourmand ^{1, 3, 7, 8}	14,00
Brownie « Minute » au cœur fondant ^{1, 3, 7, 8}	13,00
Ardoise de douceurs ^{1, 3, 7, 8, 12}	24,00