

ME RESTAURANT NU



Les entrées à partager
ou non ...

<i>PETITE FRITURE D'ÉPERLAN, SAUCE ROUILLE</i>	13€
<i>LA RAVIOLE ÉPINARD RICOTTA AVEC JAUNE D'OEUF, SAUCE TRUFFE NOIRE & PARMESAN</i>	18€
<i>MOSAÏQUE DE SAUMON MI-CUIT, GUACAMOLE, PICKLES D'OIGNON</i>	18€
<i>CARPACCIO DE CANARD, SALADE DE ROQUETTE ET PARMESAN, SAUCE CHIMICHURRI</i>	16€

Les poissons et
viandes



<i>BALLOTINE DE VOLAILLE FARÇIE AU JAMBON SERRANO ET EMMENTAL, PURÉE DE CAROTTE, JUS CORSÉ</i>	32€
<i>PAVÉ DE TRUITE, LÉGUMES DE SAISON, SAUCE VIERGE</i>	32€
<i>T-BONE DE BOEUF CUISSON BASSE TEMPÉRATURE PENDANT 6 HEURES, POMMES GRENAILLES, JUS DE VIANDE AUX OLIVES ET TOMATES CONFITES (ENV. 400 GR)</i>	39€
<i>WOK DE LÉGUMES ET NOUILLES ASIATIQUES, SAUCE SOJA, HUILE DE SÉSAME</i>	25€
<i>FRITURE D'ÉPERLAN, SAUCE ROUILLE, FRITES, SALADE</i>	27€

Les fromages et
desserts



<i>ASSIETTE DE FROMAGE DE PAYS</i>	12€
<i>PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES</i>	12€
<i>CRÈME CARAMEL COCO, ECLATS DE CARAMEL</i>	9€
<i>PARFAIT GLACÉ AU CHOCOLAT NOIR DE VALRHONA</i>	12€
<i>CAFÉ GOURMAND, SURPRISE DU CHEF ...</i>	14€

Pour les enfants



<i>VIANDE OU POISSON DU MOMENT, POMMES FRITES</i>	12€
---	-----

Les glaces artisanales
"Glace des Alpes"

1 BOULE 3€, 2 BOULES 6€, 3 BOULES 9€

<i>CRÈMES GLACÉES: VANILLE, CAFÉ, CHOCOLAT, NOIX DE COCO, PISTACHE, RHUM RAISIN, GÉNÉPI</i>	
<i>SORBETS: FRAISE, CITRON, BANANE</i>	
<i>LES COUPES GLAÇÉES: DAME BLANCHE, MELBA, CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGOIS</i>	11€
<i>LES COUPES ALCOOLISÉES: COLONEL, SAVOYARDE</i>	12,50€