
















Les entrées / Starters

- | | | |
|--|---|---------|
| | Soupe du moment aux légumes et croûtons au fromage | 8.00 € |
|  | <i>Soup of the day & its cheese croutons</i> | |
| | Tranches de filet de truite mariné au fenouil et citron vert, salade croquante et vinaigrette aux agrumes | 13.00 € |
|  | <i>Marinated trout fillets with lime & fennel, crisp salad and citrus vinaigrette</i> | |
| | Royale d'oignons nouveaux, œuf mollet et sauce au vin rouge, chips de lard | 10.00 € |
|  | <i>Flan of onions, boiled egg in red wine sauce, bacon chips</i> | |
| | Foie gras de canard confit en bocal, chutney pomme-mangue, toasts 6 céréales | 18.00 € |
|  | <i>Duck foie gras confit served in its bowl, mango and apple chutney, 6 cereals toasts</i> | |
| | Terrine de faisán aux pistaches et sa gelée de Porto | 11.00 € |
|  | <i>Pheasant terrine with pistachios and port wine jelly</i> | |
| | Verrine d'avocat en guacamole, grosses crevettes tièdes et gressin à l'olive | 11.00 € |
|  | <i>Guacamole cup with warm scampis, breadstick with olive</i> | |
| | Salade mixte aux crudités de saison, vinaigrette citronnée | 8.00 € |
|  | <i>Mixed salad with raw seasonal vegetables, lemon vinaigrette</i> | |
| | Salade composée du jour « MINI » | 10.00 € |
| | Salade composée du jour « MAXI » | 16.00 € |
|  | <i>Mixed salad of the day (green salad and varied ingredients, meet, cheese, fish, vegetables)</i> | |


Côté mer et lac / Seafood & fish

- | | | |
|--|---|---------|
| | Filet de sandre cuit à la plancha, confit de citron frais, pois gourmands et fenouil, risotto crémeux au safran | 19.00 € |
|  | <i>Perch fillet cooked on the plancha, fresh lemon confit, peas, fennel and creamy saffron risotto</i> | |
| | Brochette de gambas, riz cantonnais au chorizo, sauce thaï et sésame et salade de wakame | 21.00 € |
|  | <i>Prawns skewer, Cantonese rice with chorizo, Thai sauce, sesame and wakame</i> | |







Côté viandes / Meats

- | | | |
|--|--|---------|
| | L'entrecôte du boucher 300 g, sauce béarnaise, frites fry'n' dip | 26.00 € |
|  | <i>Rib steak 300 g, home-made béarnaise sauce, fry'n'dip fries</i> | |
| | Parmentier de canard confit aux cèpes, sauce aux dés de foie gras, petite salade verte | 22.00 € |
|  | <i>Duck confit pie with ceps, diced foie gras sauce, green salad</i> | |
| | Tartiflette savoyarde au Reblochon, jambon de Savoie, salade verte | 18.00 € |
|  | <i>Savoyard « tartiflette » with Reblochon cheese, country ham, green salad</i> | |
| | Souris d'agneau aux épices douces, pomme de terre ratte et légumes croquants | 24.00 € |
|  | <i>Lamb shank braised with sweet spices, ratte potato & crunchy vegetables</i> | |
| | Tartare de bœuf cru ou aller-retour, assaisonné par nos soins, salade et fry'n' dip | 19.00 € |
|  | <i>Raw steak tartare or barely seared, seasoned by us, green salad, fry'n' dip fries</i> | |

Côté végétarien / Vegetarian main dish

- Veggie burger, purée d'avocat, tomate & aubergines grillées, beignet de pomme de terre, poivron, chèvre fondu 19.00 €
-  *Vegetarian burger with avocado purée, grilled tomato & eggplant, potato donut, pepper, melted goat cheese*

Les desserts / Sweets

- La planche de fromages de nos régions 9.00 €
-  *Board of local cheeses*
- Minestrone de fruits frais au thé frappé 6.50 €
-  *Fresh fruit minestrone with iced tea*
- Pomme au four au praliné, caramélisée au miel, glace au pain d'épices 7.50 €
-  *Baked apple with praline, caramelized with honey, gingerbread ice cream*
- Cheesecake chocolat au sablé breton, tuile à l'orange 7.00 €
-  *Shortbread chocolate cheesecake, tile flavored with orange*
- Trilogie d'ananas, en tartare, en brochette et en smoothie parfum menthe 7.50 €
-  *3 ways pineapple dessert (tartar, skewer, mentholated smoothie)*
- Café, Décaféiné, Thé ou Infusion « Gourmand » sur ardoise (5 pièces) 10.00 €
-  *Coffee, decaf, tea or herbal tea « Gourmand » (5 small sweets)*



Les plats « faits maison » sont élaborés à partir de produits bruts.

Tous nos plats sont « faits maison » à l'exception des frites, des crèmes glacées et sorbets

Extra charge for room service : +10%

Déjeuner / *Lunch* : commande de 12h00 à 14h00 / *orders from 12.00 to 2 PM*

Dîner / *Dinner* : commande de 19h00 à 21h30 / *orders from 7PM to 9.30 PM*

Les crèmes glacées et les sorbets/*Ice creams & sorbets*

1 boule / 1 <i>scoop</i>	2.50 €
2 boules / 2 <i>scoops</i>	4.50 €
3 boules / 3 <i>scoops</i>	6.50 €

Crèmes glacées : Caramel beurre salé, chocolat noir Tanzanie, café de Colombie arabica, vanille bourbon Madagascar, pistache d'Iran





 *Ice creams : salted butter caramel, Tanzania dark chocolate, Arabica coffee from Colombia, Madagascar Bourbon vanilla, pistachio from Iran*

Sorbets : Fraise senga, cassis noir de Bourgogne, Myrtille, ananas, framboise, mangue, passion, citron jaune de de Sicile, citron vert, coco






 *Sorbets : strawberry, black currant from Burgundy, blueberry, pineapple, raspberry, mango, lemon from Sicili, lime, coconut, passion*

Les coupes glacées de l'Avenue

Les coupes alcoolisées (*Sundaes with alcohol*)

 Colonel – 2 boules citron, vodka	10.00 €
 <i>2 scoops lemon sorbet & vodka</i>	
Irish coffee – 2 boules café, whisky chaud, crème montée	10.00 €
 <i>2 scoops coffee, hot whisky, whipped cream</i>	
Coupe façon Mojito (Glace Mojito, Rhum, menthe fraîche, citron vert)	10.00 €
 <i>Sundae Mojito way (2 scoops Mojito sorbet, Rhum, mint, lime)</i>	

Les coupes sans alcool (*Sundaes without alcohol*)

 Café liégeois – 2 boules café, café froid, crème montée	9.00 €
 <i>2 scoops coffee, cold coffee, whipped cream</i>	
Chocolat liégeois – 2 boules chocolat, chocolat chaud, crème montée, amandes grillées	9.00 €
 <i>2 scoops chocolate, hot chocolate, whipped cream, toasted almonds</i>	
Dame blanche – 2 boules vanille, chocolat chaud, crème montée, amandes grillées	9.00 €
 <i>2 scoops vanilla, hot chocolate, whipped cream, toasted almonds</i>	
Banana split – 3 boules vanille, fraise, chocolat, banane, chocolat chaud, crème montée, amandes grillées	10.00 €
 <i>1 scoop vanilla, 1 scoop strawberry, 1 scoop chocolate, banana, whipped cream, hot chocolate, toasted almonds</i>	