

Flams to share

- Savoyard (Savoyarde) 16,50
Cream, farmhouse reblochon cheese, bacon, onions, potatoes and emmental cheese.
- Flam with grilled cheese (Gratinée) 14,40
Cream, bacon, onions and emmental cheese.
- Salmon (Saumon) 17,00
Fresh salmon, smoked salmon, cream, braised leeks, dill and emmental cheese.
- Margherita (Marguerite aux légumes) 15,50
Tomatoes, peppers, carrots, courgettes, mushrooms and emmental cheese.
- 3 chesses (3 fromages) 14,00
Cream, reblochon, goat's cheese, mozzarella, herbes de Provence.

Saucisson slicer

9,90

Appellation of Controlled Origin apéritif wine

- Gewurztraminer vendanges tardives • 12cl 7,50
- Pinot Gris Réserve Lorentz • 15 cl 4,80
- Chablis Domaine Millet • 15 cl 7,20
- Chignin Bergeron Vullien • 15 cl 7,30
- Bandol Restanques du Moulin • 15 cl 6,90

Cocktails

- Apérol Spritz Apérol, pétillant, soda • 12 cl 8,00
- Mojito Rhum blanc, menthe, soda, citron vert • 15 cl 8,50
- Planteur Rhum blanc, jus de fruits, grenadine • 20 cl 8,50
- Americano 1861 Martini rouge, Campari, Martini Dry • 9 cl 8,50
- Virgin Piña Colada **granini** (sans alcool) Cocktail de jus d'ananas, coco, sirop Caribbean • 20 cl 5,50
- Virgin Sex on the Beach **granini** (sans alcool) Jus de Pêche, ananas, cranberry, grenadine • 20 cl 5,50

Mont Blanc beer...

33cl bottle • Brewed with the waters of the Mont Blanc glaciers

- Pale ale (Rousse) • 6,5° 6,60
- Wheat beer (Blanche) • 4,7° 6,60
- Lager (Blonde) • 5,8° 6,60
- Green beer with Genépi (Verte au Génépi) • 5,9° 6,60
- With violets and bilberries (Violettes et airelles) • 4,7° 6,60