

## FORMULE EXPRESS

Uniquement le midi Plat + café

### **EXPRESS BURGER BARBECUE • 14,50 €**

Bun's brioché, steak haché (150g), tomates, tomme de Savoie, oignons crispy. Salade verte & frites.

### **EXPRESS BURGER VÉGÉ • 16,50 €**

Bun's brioché, steak haché végé (150g), tomates, tomme de Savoie, oignons crispy. Salade verte & frites.

### EXPRESS HOT DOG • 15,50 €

Chipolata, oignons confits, moutarde, beaufort, béchamel. Salade verte & frites.

### SUGGESTION DU JOUR

Du mercredi au samedi

Entrée + plat *ou* plat + dessert **24,50** €

Plat du jour 19.50 €











### MENU DES PIONNIERS

29€

### **ENTRÉES:**

• Oeuf poché, épinards, crème de reblochon 🏈

ou

· Velouté de topinambours, noisettes torréfiées, croûtons à l'ail

#### PLATS:

• Magret de Canard  $\approx$  200g. miel balsamique, pommes de terre grenailles

ou

• Dos de Cabillaud, crème citronnée, purée façon Robuchon 🕖

#### **DESSERTS:**

· Crousti moelleux au chocolat

OU

• Glace Mont-Blanc, glace vanille, meringue, crème de marrons, chocolat chaud et chantilly







4

### **MENU 35€**



Entrée + Plat + Dessert

### **ENTRÉES**

- 6 escargots (2) 6 snails.
- Salade de chèvre chaud salade, croûtons, poitrine fumée, chèvre, miel, noix & pommes.

Roasted goat's cheese, smoked bacon, honey, salade, apple, walnuts.

- Soupe à l'oignon Onion soup
- Pâté en croûte, pickles Country terrine

#### **PLATS**

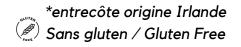
- Entrecôte\* ≈ 200g. sauce poivre ou sauce au bleu 🕖
- Dos de Cabillaud fondue de poireaux et potiron rôti 🕖 Cod fillet with leek and roasted pumpkin
- Risotto aux champignons (2) Mushroom risotto
- Diot de Savoie 🏈

Garniture au choix : purée façon Robuchon, frites, riz noir, sucrine braisée, pommes de terre grenailles.

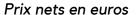
### **DESSERTS**

- Tarte aux pommes
- Mousse au chocolat 🕖
- Fromage blanc
- · Crême brulée









# K A PARTAGER



• Planche de charcuterie jambon cru de pays, jambon	22,00 €
blanc, saucisson, cornichons, oignons & beurre 🥏	
• Planche Royale Mixte jambon cru de pays, jambon	24,00€
blanc, saucisson, reblochon, tomme de brebis, fromages	
de Savoie, bleu, cornichons, oignons & beurre 🏈	
• Assiette de fromages reblochon, tomme de brebis,	15,00 €
fromages de Savoie, bleu, noix, pickles & raisins.	

# ENTRÉES

• Pâté en croûte, pickles	13,00 €
• 6 escargots / 12 escargots 🍘	12,00 € / 22,00 €
Snails	
<ul> <li>Soupe à l'oignon gratinée</li> </ul>	12,00 €
Onion Soup	
• Poireaux rôtis, oeufs mollets, sauce gribiche	12,00€
Roasted leeks, soft-boiled eggs, gribiche sauce	•
• Saumon fumé - crème citron aneth, toast	17,00 €
Smoked salmon - lemon dill cream, toast.	•
• Carpaccio de boeuf 🐌	21,00 €
• Oeufs mayo à la truffe	11,00 €
Eggs with truffle mayonnaise	·
· Crémeux de panais, chips de lard, croûtons à l'a	ail 13,00 €
Cream of parsnip soup, bacon crisps, garlic crouton	
· Rillettes de poissons, toast maison	11, <b>0</b> 0 €
Fish rillettes, homemade toast	
	•



# A NOS SALADES



### PETITE - GRANDE

- La Royale César Crispy poulet, parmesan, tomates 11,50€ 21,00€ confites, croûtons, salade romaine, sauce césar maison.

  Crispy chicken, parmesan, tomato confit, croutons, romaine salad, homemade Caesar sauce.
- La Royale Montagnarde Reblochon pané, jambon cru, pommes de terre, salade verte, pickles.
   Breaded Reblochon cheese, cured ham, potatoes, green salad, pickles.
- La Royale Végétarienne Tomates confites, légumes du moment, riz noir de Camargue ② Sun-dried tomatoes, seasonal vegetables, Camargue black rice. 11,50€ - 21,00€
- La Royale Biquette Chèvre rôti, miel aux herbes, pommes, poitrine fumée, salade romaine, noisettes 11,50€ 21,00€ torréfiées, croûtons, vinaigrette.

  Roast goat's cheese, herb honey, apples, smoked bacon, romaine salad, roasted hazelnuts, croutons, vinaigrette.
- La Royale Scandinave Saumon fumé, concombre, fenouil, salade, sauce crème citron aneth.
   Smoked salmon, avocado, cucumber, fennel, salad, lemondill cream sauce.





# 10

### PLATS

### **POISSONS**

• Dos de Cabillaud fondue de poireaux aux épices, potiron	26,00 €
rôti	
Back of cod spiced leek fondue, roasted pumpkin	
• Cassolette de noix de St Jacques au safran 🌘	28,00 €
Scallop casserole with saffron	
• Retour de pêche sauce citronnée 🍎	28,00 €
Return of peach with Grenobloise lemon sauce	

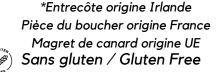
#### **VIANDES**

• Entrecôte*≈300 g. sauce poivre ou sauce au bleu ②	29,00 €
Entrecote≈300 g. pepper sauce or blue cheese sauce	
· Pièce de boucher* (filet)≈300 g. ②	36,00 €
Butcher piece≈300 g.	
• Magret du canard*≈300 g. réduction à l'orange ②	29,00 €
Duck magret≈300 g. orange reduction	
• Suprême de poulet jaune cèpes, sauce forestière 🥏	23,00 €
Yellow chicken breast with porcini, forestry sauce	

#### **GARNITURE AU CHOIX**

- Purée façon Robuchon 🥏
- Pommes de terre grenailles sautées
- Sucrine braisée
- Légumes du moment 🐑
- Riz noir de Camargue 🏈
- Salade 🎘
- Frites
- Gratin de coquillettes à la truffe Supplément 3,00€
- Supplément 2ème garniture 5,00€









# SPÉCIALITÉS

_• Fondue Savoyarde 4 fromages Mini. 2 pers 23	,00€/pers
Supplément charcuterie 7,00€ par personne.	
<ul> <li>Lasagnes maison avec salade</li> </ul>	23,00 €
•Tartiflette pommes de terre, poitrine fumée,	23,00 €
crème, oignons, reblochon & salade 🍎	
Tartiflette with potatoes, bacon, cream, Reblochon	
onions & salad	
<ul> <li>Diots de Savoie purée de pommes de terre &amp; jus</li> </ul>	22,00 €
réduit. Local sausage with mashed potatoes &	
reduced juice 🌘	
<ul> <li>Boîte chaude pommes de terre grenailles, jambon</li> </ul>	25,00 €
de pays, salade verte - Hot cheese box, salad,	
potatoes, raw ham 🙋	

# VÉGÉTARIEN

• <b>Risotto de champignons</b> noisettes torréfiées( <u>@</u> )	17,00 €
Mushroom risotto with roasted hazelnuts	
· Ravioles de Royan	17,00 €

### **DESSERTS**

Mousse au chocolat	8,00€
• Tiramisù	12,00€
Tarte aux pommes	10,00€
Tarte aux myrtilles	12,00€
Tarte Tatin	12,00€
Crousti fondant au chocolat	12,00€
• Crême brulée	9,00€
• Fromage blanc, coulis 🐞	<u>10</u> ,00€
• Glace ou sorbet Glace des Alpes 🥏	3,50 <b>€/bo</b> ule
• Café glacé, glace café, un expresso, Kaloua, chantilly	14,50€
• Coupe Colonel : glace citron, 4cl de Vodka 🥏	_10,00€
• Dame Blanche : glace vanille, chocolat, chantilly 🍞	12,50€
• Coupe fruits rouge : glace fraise, framboise, coulis de f	fruits
rouges, myrtilles, chantilly 🕖	<b>14,50</b> €

