



# Les Papilles



*Notre chef Frederic Phily  
Et son équipe vous proposent :*

*Les "Plats Signatures" sont les incontournables du restaurant 🍳*

*Pour l'Apéritif: " La Planche à partager " : 19,50 €  
(Jambon Speck, Coppa, Involtini Chèvre, Comté, Reblochon, Gorgonzola)*

## *Les Salades & Entrées*

*Une majoration de 5,00€ sera appliquée,  
Si vous ne prenez qu'une entrée en guise de plat unique !*

Panaché de salade verte (V)* Plats végétariens	4,00 €
Salade mêlée (V)* (Salade, oignons rouges, croûtons, tomates)	entrée 6,00 € / plat 12,00 €
Salade Fraicheur aux écrevisses (Féta, pamplemousse, maïs, tomates, oignons)	entrée 11,00 € / plat 18,50 €
Salade César (Poulet croustillant, crispy bacon, romaine, parmesan, croûtons, tomates)	entrée 11,00 € / plat 18,50 €
Salade des Papilles "Plat Signature" 🍳 (Salade, tomates, bœuf cuit au gros sel, Foie gras maison et parmesan)	entrée 13,50 € / plat 19,50 €
Tomates à l'ancienne, burrata au pesto & Foccacia (V)*	entrée 10,50 €
Tartare de saumon aux agrumes et guacamole	entrée 11,00 €

## *Les Risottos*

Risotto aux Asperges et Pesto Rosso (V)*	24,50 €
Risotto aux écrevisses et sa bisque, Fenouil croquant	26,50 €

## *Les Poissons frais*

Filets de Perches Meunières, frites & salade	28,00 €
Filets de Perches beurre blanc citronné, frites & salade	31,00 €
Tartare de saumon aux agrumes et guacamole, frites	26,00 €
Saku de thon mi-cuit, Sauce Chimichurri à la passion, (légumes & riz Basmati)	28,00 €

**(V)\* Plats végétariens**

*Un supplément de 5,00 € sera facturé, pour le couvert, aux personnes qui ne commandent qu'un plat et le partage.*

## Les Viandes

Steak de bœuf Angus haché et son œuf à cheval*	19,50 €
Bavette de bœuf Angus*	25,50 €
Filet de bœuf Angus*	38,50 €

**\*Nos viandes sont servies avec frites et légumes et une sauce au choix :**

**Poivre vert, Gorgonzola, Echalotes ou Béarnaise**

**Sauce Morilles : supplément de 5,00 €**

Filet de bœuf Angus au foie gras <b>"Plat Signature"</b> 🍳	46,50 €
Carpaccio de bœuf Charolais, frites & salade	20,00 €
Carpaccio de bœuf Charolais et sa burrata, frites & salade	24,50 €
Tartare de bœuf Maison, frites & salade	20,50 €
Tartare de bœuf à l'Italienne et sa burrata, frites & salade <b>(Pesto, parmesan, pignons, tomates séchées)</b>	25,00 €
Tartare de bœuf poêlé et foie gras, frites & salade <b>"Plat Signature"</b> 🍳	28,50 €
Smash Burger au cheddar, frites <b>(Cheddar, oignons, cornichons, salade, mayo maison)</b>	20,50 €
Pièces de Veau grillées à l'échalote, Tagliatelles fraîches et légumes	24,00 €
Suprême de poulet au vin jaune et morilles, Écrasé de rattes 🍳	24,00 €

**Provenance de nos viandes : Bœuf Charolais & Volaille : France**

**Bœuf Angus : Irlande / Veau : Hollande**

## Les Fondues

**Uniquement le soir, minimum 2 personnes, prix par personne**

**Servies avec une variété de 4 sauces : Tartare, piquante, curry et cocktail**

**Fondue Chinoise 25,50 €**

**3 assiettes de viande par personne.**

**Le supplément de viande (1 assiette) : 7,00 €**

**(Fines tranches de bœuf, bouillon épicé aux nouilles, cacahuètes et légumes asiatiques, riz)**

**Fondue Mexicaine 25,50 €**

**Le supplément de viande (1 portion) : 9,00 €**

**(Morceaux de bœuf et volaille, bouillon au piment légèrement piquant, frites)**

**Un supplément de 5,00 € sera facturé, pour le couvert, aux personnes qui ne commandent qu'un plat et le partage.**

**Menu Enfant : 12,00 € (Servi jusqu'à 10 ans)**

Emincé de bœuf **ou** Nuggets de poulet (Frites & légumes)

Et une boule de glace **ou** une Coupe de fraises

(Au choix : un sirop, un thé froid **ou** un jus de pomme)

**Les Desserts Maison**

Faisselle au coulis de fruits rouges	5,00 €
L'assiette de 3 fromages (Gorgonzola, Comté, Reblochon)	9,50 €
Le café gourmand	8,50 €
Le thé gourmand	9,50 €
Soupe de Fraises au basilic, Chantilly	8,50 €
Brioche perdue au caramel beurre salé <b>"Plat Signature"</b> 🍪 (Et sa crème glacée vanille)	8,50 €
Tiramisu aux copeaux de chocolat noir et noisettes caramélisées	8,50 €
Moelleux au chocolat et cerise, sorbet cerise	8,50 €
Cheesecake au citron vert, crémeux Yuzu	8,50 €
Irish Coffee	10,00 €

**Les Coupes Glacées**

Coupe des Papilles (vanille, amarena et griottes) <b>"Plat Signature"</b> 🍪	8,50 €
Café liégeois	8,50 €
Chocolat liégeois	8,50 €
Coupe Fraise Melba	8,50 €
Dame Blanche	8,50 €
Coupe de la gruyère aux fruits rouges	10,50 €
Coupe Get 27	12,00 €
Coupe colonel	12,00 €

**Nos Glaces et Sorbets : "Maison Glace Des Alpes Artisanales"**

1 boule : 3,50 € / 2 boules : 6,00 € / 3 boules : 8,00 €

(Supplément Chantilly : 1,00 €)

**Glaces :** Vanille, Café, Caramel beurre salé, Chocolat, Pistache, Coco, Rhum-raisin, Menthe-Chocolat, Amarena, Bimbo (bonbons)

**Sorbets :** Framboise, Cerise, Citron vert, Clémentine corse, Fraise, Tropicque