

# Notre carte

Ouverture du restaurant  
du mercredi au dimanche



# Carte

## ENTRÉES

Déclinaison du céleri rave et estragon	15€
Tartare de saumon Thaï	15€
Ravioles de fromage « Le Cousin » et consommé d'oignon	16€
Pâté croûte pickles de légumes	17€

## PLATS

Les gnocchis de pommes de terre et les brocolis	25€
Pain de truite rôti, courge butternut et sauce safranée	26€
Saucisson chaud, râpée de pommes de terre et sarasson	27€
Roulé de volaille, panais et sauge	29€
La poitrine de veau confite, topinambour et cacahuète	29€

## DESSERTS

Matefaim aux pommes, caramel et crème montée vanille	14€
La fraîcheur de l'ananas et la noix de coco	15€
L'entremet banane et dulce	12€

La carte des allergènes est disponible sur demande.

Prix net ttc service compris - Viande française



# Menus

## Menu du samedi midi

**35€** entrée / plat / dessert

## Menu du Jardin

**43€**

## Menu Plaisirs

Les plats sont à sélectionner sur notre carte

**46€** entrée / plat / dessert

**58€** entrée / poisson / viande / dessert

## Menu du Cygne

pour les enfants jusqu'à 10 ans

**18€** sirop à l'eau / plat / dessert



# BRUNCH du dimanche

## Buffet sucré/salé

Verrines, plats végétariens,  
fruits de mer, plats chauds,  
jus détox, desserts, mignardises,  
cocktail mimosa...

**54€** / personne

**29€** / enfant - 10 ans

Prix net service compris



## CARTE DES BOISSONS

### BOISSONS SANS ALCOOL

Vittel, 25cl.	4,70 €
Coca Cola / Coca Cola Zéro, 33cl.	6,70 €
Orangina, 25cl.	5,80 €
Schweppes, 25cl.	5,80 €
Perrier, 33cl.	6,70 €
Thé pêche Fuztea, 25cl.	5,80 €
Jus de fruits Bissardon, 25cl pomme brut / tomate / ananas	7,50 €
Nectar de fruits Bissardon, 25cl. abricot / pêche / poire	7,50 €
Jus de fruits pressés orange ou citron	8,40 €
Limonade, 25cl.	5,70 €
Supplément sirop	0,80 €

### BOISSONS CHAUDES

Expresso décaféiné	3,50 €
Expresso crème	3,70 €
Double expresso	6 €
Double expresso crème	6,20 €
Cappucino, Café Latte	5,60 €
Chocolat chaud	6,40 €
Thé, infusion AB	5,80 €
Irish coffee	15 €

### LES BULLES

75 cl.

<b>Champagne Brut</b>	
Emmanuelle Herblin « Extra Brut »	88 €
Remy Massin « Blanc de Noirs »	61 €
<b>Champagne Brut Rosé</b>	
Laurent Perrier	210 €
<b>Savoie</b>	
Crémant de Savoie « Extra Brut » A&M Quenard	39 €

### EAUX MINÉRALES NATURELLES

Vittel, 25cl.	4,70 €
Orezza Haute-Corse, 50 cl.	6,70 €
Orezza Haute-Corse, 100 cl.	9 €
Thonon, Alpes, 75cl.	6,90 €
Vals, Source Vivaraise, Ardèche, 75cl.	6,90 €

### VINS

75 cl.

<b>Rouge</b>	
AOP Gamay Jongieux	33 €
Vieilles Vignes, Francis Masson 2020	
AOP Gamay Chignin, « La Voie Sarde », A&M Quenard 2021	36 €
<b>Blanc</b>	
AOP Jacquère, « Brut par Nature », Dom. St. Romain 2021	30 €
AOP Apremont « Grande Réserve », Philippe Chapot 2021	33 €
<b>Rosé</b>	
AOP Gamay, « Grande Réserve », Perret Nicolas 2022	33 €

Prix net ttc service compris