

# Entrées

## Antipasti



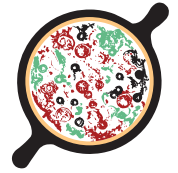
---

<b>FLAN DE COURGETTE, FONDUE DE FROMAGE DE BREBIS ET TRUFFE DE SAISON</b>	28€
<i>ZUCCHINI FLAN, SHEEP'S CHEESE FONDUE AND SEASONAL TRUFFLE</i>	
<b>LE SAUMON TONNATO AVEC STRACCIATELLA DE BURRATA PARFUMÉE AU CITRON</b>	30€
<i>SALMON TONNATO CARPACCIO WITH LEMON-PERFUMED BURRATA STRACCIATELLA</i>	
<b>SOUPE DU JOUR</b>	18€
<i>SOUP OF THE DAY</i>	
<b>CAPRESE (MOZZARELLA DI BUFALA, TOMATES COLORÉES ET BASILIC)</b>	22€
<i>CAPRESE (MOZZARELLA DI BUFALA, COLOURED TOMATOES AND BASIL)</i>	
<b>GASPACHO DE TOMATE, STRACCIATELLA DE BURRATA ET PESTO</b>	22€
<i>TOMATO GAZPACHO, BURRATA STRACCIATELLA AND PESTO</i>	
<b>SALADE NISSART (SALADE ROMAINE, TOMATES CERISES, OEUF DUR MAYONNAISE, OLIVES, THON à L'HUILE ET HARICOTS VERTS)</b>	20€
<i>SALAD NISSART (ROMAN SALAD, CHERRY TOMATOES, MAYONNAISE HARD EGG, OLIVES, TUNA IN OIL AND GREEN BEANS)</i>	
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIE ESPAGNOLE ET LÉGUMES MARINÉS À PARTAGER À DEUX</b>	42€
<i>BOARD OF SPANISH CHARCUTER AND SEA VEGETABLE TO SHARE FOR TWO</i>	
<b>FOCACCIA NAPOLI (MOZZARELLA, ORIGAN, AIL)</b>	16€
<i>FOCACCIA NAPOLI (MOZZARELLA, OREGANO, GARLIC)</i>	



# Pâtes

## Pasta



---

<b>RIGATONI AMATRICIANA (SAUCE TOMATE, OIGNON, JOUE DE PORC SÉCHÉE ET FROMAGE DE BREBIS)</b>	24€
<i>RIGATONI AMATRICIANA (TOMATO SAUCE, ONION, DRIED PORK CHEEK AND SHEEP'S CHEESE)</i>	
<b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA (OEUF, PECORINO, POIVRE, PANCETTA)</b>	26€
<i>SPAGHETTI ALLA CARBONARA (EGG, PECORINO, PEPPER, PANCETTA)</i>	
<b>PENNE AU SAUMON (CRÈME FRAÎCHE, CIBOULETTE)</b>	28€
<i>PENNE WITH SALMON (CRÈME FRAÎCHE, CHIVES)</i>	
<b>TORTELLINI FRAIS À LA VIANDE DE BOEUF, FONDUE DE PARMESAN ET TRUFFE DE SAISON</b>	38€
<i>FRESH TORTELLINI WITH BEEF, PARMESAN FOUNDATION AND SEASONAL TRUFFLE</i>	
<b>CANNELLONI ALLA NAPOLETANA (SAUCE BOLOGNAISE, BECHAMEL ET PARMESAN)</b>	26€
<i>CANNELLONI ALLA NAPOLETANA (BOLOGNESE SAUCE, BECHAMEL AND PARMESAN)</i>	
<b>SPAGHETTI CACIO E PEPE (PECORINO ROMANO ET POIVRE)</b>	22€
<i>SPAGHETTI CACIO E PEPE (PECORINO ROMANO AND PEPPER)</i>	

# Poissons

## Fishes



---

<b>POÊLÉE DE CALAMAR, PIMENT D'ESPELETTE, TOMATE SÉCHÉE ET ROQUETTE</b>	28€
<i>SAUTÉE CALAMAR, ESPELETTE PEPPER, SUN-DRIED TOMATO AND ARUGULA</i>	
<b>FILET DE BAR, FAÇON PICATA AU CITRON</b>	32€
<i>SEA BASS FILLET, LEMON PICATA STYLE</i>	

# Le Coin Savoyard

## The Savoyard Corner



---

<b>ASSIETTE DU SKIEUR (BOITE CHAUDE AU REBLOCHON 450g POMME DE TERRE GRENAILLE, SALADE VERTE ET CHARCUTERIE ESPAGNOLE)</b>	58€
<i>SKIER'S PLATE (HOT BOX WITH REBLOCHON CHEESE, SCALLOPED POTATOES, GREEN SALAD AND SPANISH CHARCUTERIE)</i>	

# Viandes

## Meats

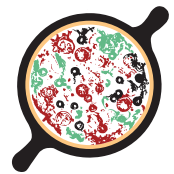


---

<b>SOURIS D'AGNEAU CONFITE, SAUCE À LA TRUFFE DE SAISON</b> <i>CONFITE LAMB SOURIS, SAUCE WITH SEASONAL TRUFFLE</i>	32€
<b>BOULETTES DE BOEUF À LA SAUCE TOMATE ET PARMESAN</b> <i>BEEF BALLSWITH TOMATO SAUCE AND PARMESAN</i>	24€
<b>TAGLIATA DE BOEUF ANGUS PARFUMÉE À L'AIL, HUILE D'OLIVE SUR LIT DE ROQUETTE</b> <i>ANGUS BEEF TAGLIATA SPARROFIED WITH GARLIC, OLIVE OIL ON A BED OF ARUGULA</i>	30€

# Accompagnements

## Side



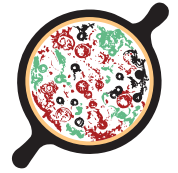
---

<b>GRATIN DAUPHINOIS</b> <i>GRATIN DAUPHINOIS</i>	8€
<b>CAPONATA DE LÉGUMES FAÇON RATATOUILLE</b> <i>RATATOUILLE-STYLE VEGETABLE CAPONATA</i>	6€
<b>MINI SALADE NISSART (SALADE ROMAINE, TOMATES CERISES, OEUF DUR MAYONNAISE, OLIVES, THON à L'HUILE ET HARICOTS VERTS)</b> <i>MINI SALAD NISSART (ROMAN SALAD, CHERRY TOMATOES, MAYONNAISE HARD EGG, OLIVES, TUNA IN OIL AND GREEN BEANS)</i>	6€
<b>GRATIN DAUPHINOIS À LA TRUFFE</b> <i>DAUPHINOIS GRATIN WITH TRUFFLE</i>	14€
<b>POMMES DE TERRE GRENAILLES PARFUMÉES À L'AIL</b> <i>GARLIC-SPEARED GRASS POTATOES</i>	8€



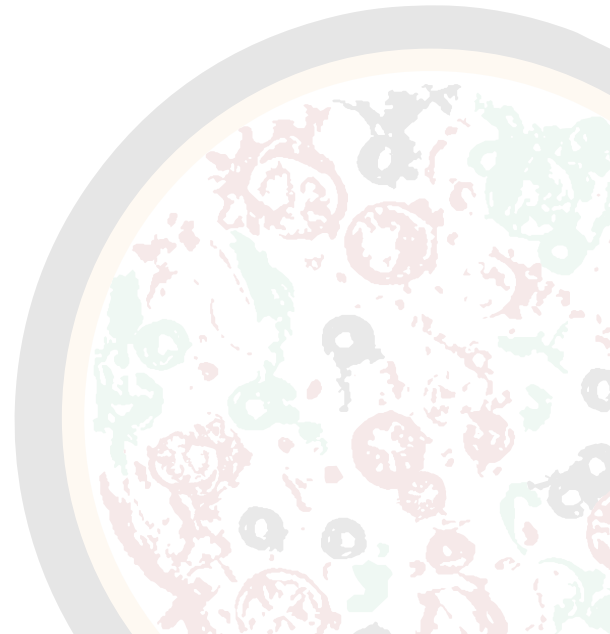
# Pizzas

## base tomate



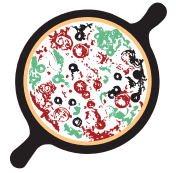
---

<b>MARGHERITA (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE ET BASILIC)</b> <i>MARGHERITA (TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE AND BASIL)</i>	20€
<b>BUFALOTTA (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA DI BUFALA, TOMATE CERISE ET COPEAUX DE PARMESAN)</b> <i>BUFALOTTA (TOMATO SAUCE, MOZZARELLA DI BUFALA, CHERRY TOMATOES AND PARMESAN SHAVINGS)</i>	22€
<b>NAPOLI (SAUCE TOMATE, CÂPRES, AIL, OLIVES ET ORIGAN)</b> <i>NAPOLI (TOMATO SAUCE, CAPERS, GARLIC, OLIVES AND OREGANO)</i>	24€
<b>LA RAGU (BOULETTES DE BOEUF À LA SAUCE TOMATE, PECORINO ROMANO, OLIVE ET ORIGAN)</b> <i>LA RAGU (BEEF MEATBALLS WITH TOMATO, PECORINO ROMANO, OLIVE AND OREGANO SAUCE)</i>	24€
<b>REGINA (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS, OLIVES ET ORIGAN)</b> <i>REGINA (TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, WHITE HAM, MUSHROOMS, OLIVES AND OREGANO)</i>	26€
<b>CANNOLO (FAÇON CALZONE, PARMIGIANA D'AUBERGINE, SCAMORZA FUMÉE ET COPEAUX DE PARMESAN)</b> <i>CANNOLO (CALZONE-STYLE, EGGPLANT PARMIGIANA, SMOKED SCAMORZA AND PARMESAN SHAVINGS)</i>	26€
<b>MEXICANA (SAUCE TOMATE, HARICOT ROUGE, SAUCISSE, AIL ET BURRATA)</b> <i>MEXICANA (TOMATO SAUCE, KIDNEY BEANS, SAUSAGE, GARLIC AND BURRATA)</i>	26€
<b>CIPOLLINA (SAUCE TOMATE, THON À L'HUILE, OIGNON ET BURRATA)</b> <i>CIPOLLINA (TOMATO SAUCE, TUNA IN OIL, ONION AND BURRATA)</i>	26€
<b>CALZONE PICCANTE (SAUCE TOMATE, CRÈME FRAÎCHE, JAMBON BLANC, SAUCISSE PIQUANTE ET PROVOLA)</b> <i>CALZONE PICCANTE (TOMATO SAUCE, CRÈME FRAÎCHE, WHITE HAM, SPICY SAUSAGE AND PROVOLA)</i>	28€
<b>TOTÔ (CORNICHE FARCIE DE RICOTTA ET SAUCISSE PIQUANTE, SAUCE TOMATE, MOZZARELLA DI BUFALA ET BASILIC)</b> <i>TOTÔ (CRUST STUFFED WITH RICOTTA AND SPICY SAUSAGE, TOMATO SAUCE, MOZZARELLA DI BUFALA AND BASIL)</i>	28€
<b>SUPPLÉMENT INGRÉDIENT</b> <i>ADDITIONAL INGREDIENT</i>	4€

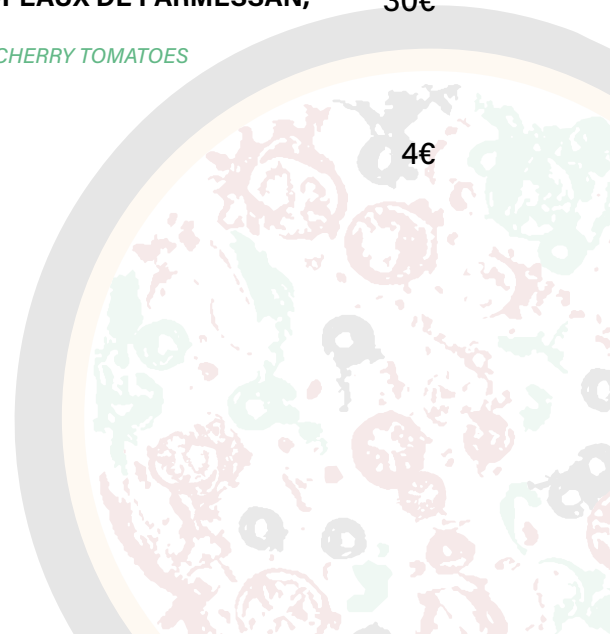


# Pizzas

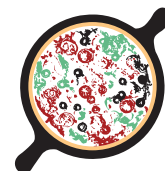
## base crème



<b>QUATRO FROMAGGI ET MIELE</b> (CRÈME FRAÎCHE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, RACLETTE, OLIVE, ORIGAN ET MIEL) <i>QUATRO FROMAGGI ET MIELE (CRÈME FRAÎCHE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, RACLETTE, OLIVE, OREGANO AND HONEY)</i>	26€
<b>FIOCCO</b> (CRÈME FRAÎCHE, JAMBON BLANC, ÉCRASÉE DE POMME DE TERRE, HUILE À L'AIL ET PERSIL) <i>FIOCCO (CRÈME FRAÎCHE, WHITE HAM, MASHED POTATOES, GARLIC AND PARSLEY OIL)</i>	24€
<b>SAVOYARDE</b> (CRÈME FRAÎCHE, OIGNON, LARDONS, RACLETTE ET POMMES DE TERRE) <i>SAVOYARDE (CRÈME FRAÎCHE, ONION, BACON, RACLETTE CHEESE AND POTATOES)</i>	28€
<b>NORVEGIENNE</b> (CRÈME FRAÎCHE, SAUMON MARINÉ, CIBOULETTE, OLIVES, CITRON, ORIGAN ET TOMATES CERISES) <i>NORVEGIENNE (CRÈME FRAÎCHE, MARINATED SALMON, CHIVES, OLIVES, LEMON, OREGANO AND CHERRY TOMATOES)</i>	30€
<b>PICCANTISSIMA</b> (CRÈME FRAÎCHE, MOZZARELLA, SAUCISSE PIQUANTE, OIGNON, GORGONZOLA ET PROVOLA FUMÉE) <i>PICCANTISSIMA (FRESH CREAM, MOZZARELLA, SPICY SAUSAGE, ONION, GORGONZOLA AND SMOKED PROVOLA)</i>	26€
<b>ZUCCOSA</b> (CRÈME FRAÎCHE, CRÈME DE COURGE, SAUCISSE AIL ET COPEAUX DE PARMESSAN) <i>ZUCCOSA (CRÈME FRAÎCHE, CREAM OF PUMPKIN SOUP, GARLIC SAUSAGE AND PARMESSAN SHAVINGS)</i>	26€
<b>NERANO</b> (CRÈME FRAÎCHE, VELOUTÉ DE COURGETTE, LARDONS ET GORGONZOLA) <i>NERANO (FRESH CREAM, ZUCCHINI VELOUTÉ, BACON AND GORGONZOLA)</i>	26€
<b>LA GRANGE 2.0</b> (CRÈME FRAÎCHE, SAUMON, OIGNON CONFIT, BURRATA, ZESTE DE CITRON VERT) <i>LA GRANGE 2.0 (CRÈME FRAÎCHE, SALMON, ONION CONFIT, BURRATA, LIME ZEST)</i>	32€
<b>CUORE BIANCO</b> (CRÈME DE TRUFFE BLANCHE, MOZZARELLA DI BUFALA ET TRUFFE DE SAISON) <i>CUORE BIANCO (WHITE TRUFFLE CREAM, MOZZARELLA DI BUFALA AND SEASONAL TRUFFLE)</i>	68€
<b>FILIPPO</b> (CRÈME FRAÎCHE, JAMBON CRU, ROQUETTE, COPEAUX DE PARMESSAN, TOMATES CERISES ET HUILE À L'AIL) <i>FILIPPO (CRÈME FRAÎCHE, CURED HAM, ROCKET, PARMESSAN SHAVINGS, CHERRY TOMATOES AND GARLIC OIL)</i>	30€
<b>SUPPLÉMENT INGRÉDIENT</b> <i>ADDITIONAL INGREDIENT</i>	4€



# Desserts



---

<b>CROISSANT PIZZA À PARTAGER (NUTELLA, MASCARPONE ET SUCRE GLACE)</b> <i>CROISSANT PIZZA TO SHARE (NUTELLA, MASCARPONE AND POWDERED SUGAR)</i>	24€
<b>CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES</b> <i>RED FRUIT CHEESECAKE</i>	14€
<b>PANNA COTTA AMARETTO, CHOCOLAT</b> <i>AMARETTO AND CHOCOLATE PANNA COTTA</i>	14€
<b>CRÈME CARAMEL</b> <i>CREME CARAMEL</i>	14€
<b>SGROPPINO XXL (SORBET CITRON, PROSECCO &amp; VODKA)</b> <i>SGROPPINO XXL (LIME SORBET, PROSECCO &amp; VODKA)</i>	22€
<b>PROFITEROLE GÉANT (GLACE VANILLE ET CHOCOLAT CHAUD)</b> <i>GIANT PROFITEROLE (VANILLA ICE CREAM AND HOT CHOCOLATE)</i>	18€
<b>TARTE POIRE CHOCOLAT</b> <i>CHOCOLATE PEAR TART</i>	14€
<b>GLACE : 4 € LA BOULE</b> <b>(CHOCOLAT, FIOR DI LATTE, VANILLE DE MADAGASCAR, FRAISE, CITRON, PISTACHE)</b> <i>ICE CREAM: 4 € PER SCOOP (CHOCOLATE, FIOR DI LATTE, MADAGASCAR VANILLA, STRAWBERRY, LEMON, PISTACHIO)</i>	

