

LA CARTE

D'HIVER.

LES ENTRÉES

Bouillon style « Dashi »	15€
Bonite séchée, condiments végétaux, œuf mollet et sauce soja	
Les panisses, recette de l'Estaque	15€
Beignets de farine de pois chiche, poivre du moulin	
Focaccia au romarin et huile d'olive du Domaine Bajolle	16€
Garnie d'un carpaccio de Bresola et pesto de basilic	
Os à moelle, duxelles de champignons	18€
Toast de pain noir	
Trio de charcuteries d'exception	26€/100gr
Jamón Iberico Cebo, Chorizo Bellota et Cecina de bœuf	

LES PLATS

Pieds Et Paquets	29€
Pieds d'agneau et paquets de tripes farcis cuits dans un jus tomate au cognac, pomme de terre	
Le Cassoulet du 1854 au canard confit	32€
Lingots de Castelnaudary, échine de cochon, lard, saucisse du boucher et cuisse de canard	
Soupe de Poissons de Méditerranée	36€
Croûtons, rouille au safran et fromage râpé	



1 8 5 4

LA CARTE

D'HIVER.

LES VIANDES À LA BRAISE

Toutes nos grillades sont garnies de salade, frites maison cuites à la graisse de bœuf et légumes du moment.

À DÉCOUVRIR SUR L'ARDOISE :

Une sélection de côtes de bœuf issues des plus belles races
(affinées par Thomas Bessette, maturées, label premium, etc).

Le Bougnat (côte de cochon noir affinée au foin de montagne).

Le veau de lait, la noix d'entrecôte, le filet de bœuf Wagyu, la volaille de Bresse...
Et plein d'autres choses

Nous travaillons ainsi au rythme des arrivages et des saisons, pour vous proposer des viandes bien élevées, au bon moment, toujours choisies avec soin et sans compromis.

LES GARNITURES ET CONDIMENTS

Sauces et jus du jour	5€
Salade verte	5€
Frites à la graisse de bœuf	7€
Légumes du moment	7€
Planche de cochonaille	15€



1 8 5 4

LA CARTE

D'HIVER.

LES SPÉCIALITÉS DE LA MONTAGNE

La Raclette 34€
Raclette de Savoie fermière, pommes de terre, déclinaison de charcuterie
(2 personnes minimum)

La Fondue Suisse 31€
Appenzeller, Vacherin Fribourgeois, poêlon frotté à l'ail, vin blanc de Savoie, servie
avec croûtons de pain de campagne (2 personnes minimum)

La Fondue aux morilles 34€
Appenzeller, Vacherin Fribourgeois, poêlon frotté à l'ail, vin blanc de Savoie, morilles,
servie avec croûtons de pain de campagne (2 personnes minimum)

La Fondue aux cèpes 34€
Appenzeller, Vacherin Fribourgeois, poêlon frotté à l'ail, vin blanc de Savoie, cèpes,
servie avec croûtons de pain de campagne (2 personnes minimum)

Le gratin de crozets au Reblochon AOP 31€
Crozets (petites pâtes) de Savoie au sarrazin, lard, crème et oignons.

POUR LES MINI GOURMANDS

Menu plat et dessert 19€
Poulet crispy cuit à la graisse de bœuf, frites et salade puis le dessert frais du moment

LES DESSERTS

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 9€

Tiramisu au café espresso et mascarpone 9€

Poire confite aux épices, sauce Dulcey 12€

L'intense chocolat Dubaï 13€
Entremet chocolat 70%, cœur gourmand pistache et kadaïf torréfié
(à commander impérativement en début de repas)



1 8 5 4

LA CARTE

D'HIVER.

