

LE FESTIVAL

Les entrées

Salade César <i>Ceasar Salad</i>	14 €
Soupe du moment <i>Soup Suggestion</i>	13 €
Suggestion Végétarienne du Chef <i>Chef's Veggie suggestion</i>	15 €
Bruschetta et sa burrata <i>Burrata Bruschetta</i>	15 €

Les planches à partager pour 1 à 2 pers.

Assortiments de Charcuterie / Speck, jambon truffé et rosette de Lyon <i>Charcuterie platter / Speck, truffled ham, rosette</i>	16 €
Fromages de Savoie / Tête de Moine, Tomme de Saint-Ours et Abondance <i>Alpine cheese platter / Monk's head, tome and abundance</i>	16 €
Planche Mixte des Dromonts <i>Charcuterie and cheese platter</i>	16 €
Assiette de Saumon fumé <i>Smoked salmons</i>	16 €

Le coin Savoyard (uniquement le soir à partager pour 2)

Fondue Suisse – Vacherin et Gruyère, charcuterie pommes de terre et salade à partager pour 2 <i>Alpine cheeses fondue</i>	32 €
Fondue Suisse – Vacherin et Gruyère aux Morilles, charcuterie, pommes de terre et salade à partager pour 2 <i>Morels fondue</i>	38 €

LE FESTIVAL

Les plats

Moules Frites <i>Mussels and French Fries</i>	22 €
Burger du moment, frites, salade <i>Chef's inspired Burger, French fries and salad</i>	20 €
Fish and Chips <i>Fish and Chips</i>	23 €
Moelleux du Revard, jambon speck, pommes de terre et salade <i>Hot and creamy "Moelleux du Revard" cheese, potatoes, speck ham and salad</i>	23 €
Diots de Savoie au vin blanc <i>Savoyard Diots with white wine</i>	19 €

LES DESSERTS

Boule de glace façon "Vacherin glacé", myrtille et vanille. <i>Vacherin iced cake from the Aulps Valley, blueberry and vanilla.</i>	11€
Cheesecake aux agrumes et sa glace double crème <i>Citrus fruits cheesecake and double cream Ice cream</i>	11 €
Sablé aux pommes caramélisées <i>Shortbread biscuit with caramelised apples</i>	8 €
Trianon au chocolat, chantilly vanille et tonka <i>Chocolate cake, vanilla and tonka chantilly cream</i>	11 €