BIENVENUS

CLIN D'OEIL MORZINE

RETROUVEZ NOUS SUR RÉSEAU: CLIN D'OEIL GUEST

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 7€

L'INCONTOURNABLE DE L'APÉRITIF AVEC SES PETITES BULLES

HAS BECOME A CLASSIC FOR THE APERITIF, MIXING THE BITTERNESS OF **APÉROL** AND BUBBLES

PUNCH 7€

FRUITÉ, VANILLÉ ET TRÈS ADDICTIF

YOU MIGHT BE TEMPTED TO HAVE MORE THAN ONE OF THIS **FRUITY PUNCH**

OLD FASHIONED 8€

UN SUCRE IMBIBÉ D'**ANGOSTURA**, DU **BOURBON**, UN ZESTE D'ORANGE ET VOILÀ !

A VINTAGE COCKTAIL PERFECT FOR A PRE DINNER DRINK

MOSCOW MULE 9€

UN COCKTAIL D'APÉRITIF QUI PEUT AUSSI ÊTRE SIROTÉ EN DÎNANT

VODKA AND **GINGER BEER** COCKTAIL TO ENJOY AS AN APÉRITIF OR WITH YOUR DINNER

COSMO 8€

FRUITÉ ET TRÈS FACILE À BOIRE AVEC UNE TOUCHE D'ORANGE

FRUITY AND EASY DRINKING, YOU CAN'T GO WRONG MIXING **VODKA**, **COINTREAU** AND CRANBERRY JUICE

NEGRONI 8€

GIN, **MARTINI ROUGE** ET **CAMPARI**, TOUT SIMPLEMENT

WELL KNOWN SWEET-BITTER MIX

ESPRESSO MARTINI 8€

PAS DE MARTINI DANS CE COCKTAIL, JUSTE UN BON GOUT DE **CAFÉ** FRAPPÉ AVEC LE **KALHUA** ET LA **VODKA**

TO ENJOY BEFORE OR AFTER DINNER

COCKTAILS SANS ALCOOL

AFTERGLOW 5€

ORANGE, ANANAS, GRENADINE

VIRGIN PINA COLADA 5€

ANANAS, COCO, LAIT, SIROP DE RHUM

APÉRITIFS

RICARD 3.80€
MARTINI 4€
CAMPARI 5€
GIN / VODKA 7€
MALIBU / BACARDI 7€
PORTO 5€
SUZE 3€
VERRE DE GAILLAC 5€

KIR

KIR VIN BLANC 4.50€
KIR PÉTILLANT 7€
COUPE DE PÉTILLANT 7€

BIÈRES

IBEX IPA
DEMI 3.90€
PINT 7.40€

BRASSERIE MONT BLANC
CRISTAL BLONDE
DEMI 3.60€
PINT 7€

WHISKY

GLENMORANGIE 9€
TALISKER 9€
JAMESON 8€
JACK DANIELS 8€
BLENDED WHISKY 7€

SANS ALCOOL

JUS D'ORANGES PRESSÉES 4.50€
JUS DE FRUITS: POMME / ANANAS / CRANBERRY / TOMATE 3.50€
COCA, COCA 0 4€
ORANGINA 4€
GINGERBEER 6€

LIMONADE, DIABOLO 3€
SIROP 1.50€
FUZZ TEA 3.80€
PERRIER 4€
SCHWEPPES TONIC 3.80€
EAU DE PERRIER 1L 6€
EVIAN 1L 6€
EAU DE PERRIER 50CL 3€

Quoi de neuf cet hiver ?

Côté menu, nous avons tellement apprécié les suprêmes de pintadeau Noël dernier que nous avons décidé de les mettre sur le menu cet hiver accompagné d'une sauce crémeuse aux raisins Egalement, une entrecôte sera à la carte pour les amateurs de viande goûteuse et pour les gourmands comme moi, nous avons mis en accompagnement une sauce Béarnaise maison. Enfin, le combo en entrée a été repensé avec des pilons de poulet aux épices Cajun et une tartine de légumes grillés.

Côté vin, une visite au Salon des Vignerons indépendants à Lyon nous a permis de découvrir de superbes vignobles et nous sommes fiers de vous proposer à un prix raisonnable des Bourgognes de qualité.

Les horaires ne changent pas et nous commençons à servir dès 16h pour ceux qui auraient sauté le déjeuner ou apprécie une ambiance plus calme de fin d'après midi.
Enfin si vous préférez rester au chaud à la maison, le service "click and collect" est toujours disponible. Les plats sont servis chauds, prêts à manger.
Pour commander, rendez vous sur notre site !

Au plaisir de vous accueillir.

Kristel et Jean-Noël

It is nice to be back for a new winter season and welcome all our lovely regulars again.
I get asked quite often what we do in the inter-season as the restaurant is closed. Well, apart from watching a few (a lot of) K-dramas (even if the Chef won't admit it, he likes the Korean series nearly as much as I do.... surely because there is always some food involved),
we get ready for the winter season !

And we always try to improve the menu. We were so impressed last Christmas with the tenderness of the guinea fowl supreme that we decided to have it permanently on the winter menu. It will be served with a creamy raisins and Cognac sauce to enhance its flavors. Also a tasty rib eye steak is on the menu after being approved by our guests this summer. Finally our very popular Combo sharing starter gets a revamp with Cajun chicken drumsticks and a grilled vegetables tartine.

We also take this opportunity to thank our great team who came back for another season. You will recognize Emilie, Dylan and Maeva on the front of house. And hidden in the kitchen hyperactive Rémy, quiet Vincent and Timéo (associated with smashed plates noise) are also back to prepare your dinner.

We will be serving dinner from 4pm as we get more and more people who either are starving after an intense day on the slopes and can't wait till the evening or just people enjoying the quieter atmosphere of early dining.

All in all, we wish you a snowy, sunny and delicious winter !

Kristel (Boss) and Jean-Noël (Chef)
you'll agree with me... the Boss is above the Chef

ENTRÉES

GAMBAS AU BEURRE DE PIMENT D'ESPELETTE 17€
TIGER PRAWNS IN ESPELETTE CHILLI BUTTER

ST JACQUES POÊLÉES, CRÈME DE CHORIZO 19€
PAN FRIED SCALLOPS, CHORIZO CREAM AND CRUMBS

RISOTTO AUX ÉCREVISSES 14€
CRAYFISH RISOTTO

COMBO (MIN 2 PERS) 14€/PERS
PILON DE POULET CAJUN, BROCHETTE DE SAUCISSE ET LARD,
TARTINE DE LÉGUMES GRILLÉS
CAJUN CHICKEN DRUMSTICK, SAUSAGE AND BACON SKEWER,
GRILLED VEGETABLES TARTINE

COMPOTÉE DE CANARD ET D'OIGNONS 14€
DUCK AND ONIONS « COMPOTÉE » IN PUFF PASTRY

FOIE GRAS POÊLÉ ET POMME CARAMÉLISÉE AUX ÉPICES 20€
PAN FRIED FOIE GRAS AND CARAMELIZED APPLE

TRUITE FUMÉE ET CRÈME À L'ANETH, BISCUIT NOISETTE 15€
HOME SMOKED TROUT AND DILL CREAM, HAZELNUT BISCUIT

CHAMPIGNONS FARCIS AU ROQUEFORT 14€
STUFFED MUSHROOM TOPPED WITH BLUE CHEESE

PLATS

FILET DE BŒUF 38€
SAUCE AU CHOIX : POIVRE / BÉARNAISE / BARBECUE
GRILLED FILLET STEAK
SAUCES: PEPPER / BÉARNAISE / BARBECUE

NOIX D'ENTRECÔTE 35€
SAUCE AU CHOIX : POIVRE / BÉARNAISE / BARBECUE
GRILLED RIB EYE STEAK
SAUCES: PEPPER / BÉARNAISE / BARBECUE

FILET DE BŒUF ROSSINI 43€
GRILLED FILLET STEAK WITH PAN FRIED FOIE GRAS
AND MADEIRA REDUCTION

FILET D'AGNEAU, JUS D'AGNEAU INFUSÉ AU ROMARIN 28€
LAMB FILLET, ROSEMARY LAMB JUS

TRAVERS DE PORC, SAUCE BARBECUE 24€
SPARE RIBS IN BARBECUE SAUCE

SUPRÊME DE PINTADEAU, SAUCE CRÉMEUSE AUX RAISINS ET AU COGNAC 22€
GUINEA FOWL SUPREME, CREAMY RAISINS AND COGNAC SAUCE

COCOTTE DE JOUES DE PORC 20€
PORK CHEEKS CASSEROLE

GAMBAS AU BEURRE DE PIMENT D'ESPELETTE ET GINGEMBRE 27€
TIGER PRAWNS IN ESPELETTE CHILLI AND GINGER BUTTER

CRUMBLE D'AUBERGINES 16€
AUBERGINE CRUMBLE

GRATIN DE POMME DE TERRE, POIREAUX ET REBLOCHON 17€
REBLOCHON, LEEK AND POTATO GRATIN

SUD OUEST

MAGRET DE CANARD, SAUCE MIEL ET MOUTARDE 26€
DUCK BREAST WITH HONEY AND MUSTARD SAUCE

CONFIT DE CANARD AUX PRUNEAUX ET À L'ARMAGNAC 22€
DUCK LEG IN PRUNES AND ARMAGNAC SAUCE

CASSOULET DU SUD-OUEST 18€ / 24€
DUCK LEG, WHITE BEANS FROM TARBES, SAUSAGE AND PORK BELLY

CARNIVORES

PIERRE CHAUDE AUX 2 VIANDES (MIN 2 PERS) 27€/PERS
BEEF AND CHICKEN ON A HOT STONE AT THE TABLE

FONDUE BOURGUIGNONNE (MIN 2 PERS) 27€/PERS
BEEF CUBES COOKED IN OIL POT AT THE TABLE

FROMAGE ADDICT

FONDUE AUX FROMAGES ET SALADE VERTE
(MIN 2 PERS) 21€/PERS
CHEESE FONDUE AND GREEN SALAD

FONDUE AUX FROMAGES, SALADE VERTE ET CHARCUTERIE
(MIN 2 PERS) 25€/PERS
CHEESE FONDUE, COLD MEATS AND GREEN SALAD

RACLETTE (MIN 2 PERS) 27€/PERS
MELTED RACLETTE CHEESE, COLD MEATS, GREEN SALAD
AND BOILED POTATOES

TARTIFLETTE AU REBLOCHON 20€
A LOCAL FAVORITE: POTATOES, LARDONS, ONIONS, CREAM AND REBLOCHON CHEESE

GROSSE FAIM

PIERRE CHAUDE AUX 2 VIANDES ET FROMAGE À RACLETTE
(MIN 2 PERS) 31€/PERS
HOT STONE WITH BEEF AND CHICKEN SERVED WITH
CHIPS, SAUCES, SALAD AND RACLETTE CHEESE

SUPPLÉMENT VIANDE PIERRE OU BOURGUIGNONNE : 12€ PAR PORTION
SUPPLÉMENT CHARCUTERIE : 7€ PAR PORTION

VIANDE BOVINE : ORIGINE AMÉRIQUE DU SUD OU IRLANDE OU ROYAUME UNI
VOLAILLE ET VIANDE PORCINE: ORIGINE: UE
CANARD: ORIGINE: FRANCE

MENU DU CHEF

FOIE GRAS POÊLÉ ET POMME CARAMÉLISÉE AUX ÉPICES
PAN FRIED FOIE GRAS AND CARAMELIZED APPLE

ST JACQUES POÊLÉES, CRÈME DE CHORIZO
PAN FRIED SCALLOPS AND CHORIZO CREAM

***

GAMBAS AU BEURRE DE PIMENT D'ESPELETTE
TIGER PRAWNS IN ESPELETTE CHILLI BUTTER

MAGRET DE CANARD, SAUCE MIEL ET MOUTARDE
DUCK BREAST WITH HONEY AND MUSTARD SAUCE

***

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE
PUDDING OF YOUR CHOICE ON THE MENU

52€ PAR PERSONNE

MENU RÉCONFORT

TRUITE FUMÉE, CRÈME À L'ANETH
SMOKED TROUT, DILL CREAM

CHAMPIGNONS FARCIS AU ROQUEFORT
STUFFED MUSHROOM TOPPED WITH BLUE CHEESE

***

COCOTTE DE JOUES DE PORC
PORK CHEEKS CASSEROLE

TARTIFLETTE
POTATOES, LARDONS, CREAM, ONION AND REBLOCHON CHEESE

***

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE
PUDDING OF YOUR CHOICE ON THE MENU

39€ PAR PERSONNE

DESSERT

DESSERT BANANE, CRÈME ET CARAMEL 8€
BANOFFEE PIE

CHEESECAKE AU CITRON VERT 8€
LIME CHEESECAKE

MOELLEUX AU CHOCOLAT 8€
CHOCOLATE PUDDING

PAVLOVA AUX ANANAS 9€
PINEAPPLE PAVLOVA

CRÈME BRÛLÉE À LA CANNELLE 8€
CINNAMON CRÈME BRÛLÉE

COLONEL 9€
LIME SORBET AND VODKA

CAFÉ GOURMAND 12€
COFFEE OF YOUR CHOICE SERVED WITH MINI DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES ET SON VERRE DE PORTO 15€
A CHEESE SELECTION AND A GLASS OF PORT

GLACE ET SORBET

1, 2 OU 3 BOULES 2.50€ / 4€ / 6€
GLACES: VANILLE, CHOCOLAT, CARAMEL BEURRE SALÉ, MENTHE-CHOCOLAT, NOIX DE COCO

SORBET: CITRON VERT, FRAISE, MANGUE, POIRE

SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE 1.50€
SUPPLÉMENT SAUCES MAISON CHOCOLAT OU CARAMEL 1.50€

CAFÉ

ESPRESSO 2€
DOUBLE ESPRESSO 3.90€
CAPPUCCINO 3.90€
CAFÉ AU LAIT 3.90€
CHOCOLAT CHAUD 3.90€
CHOCOLAT VIENNOIS 4€

THÉ 2.70€
EARL GREY 2.80€
THÉ MENTHE 2.80€
VERVEINE 2.80€
VERVEINE MENTHE 2.80€

DIGESTIF

GÉNÉPI 7€
CHARTREUSE VERTE 7€
POIRE 6€
FRAMBOISE 6€
VIEILLE PRUNE DU PÉRIGORD 8€
COGNAC GAUTIER 8€
COGNAC RÉMY MARTIN 9€
ARMAGNAC 8€
CALVADOS 8€

AMARETTO 6€
BAILEYS 6€
KAHLUA 6€
MANZANA 6€
LIMONCELLO 6€
GET 27 7€

IRISH COFFEE

9€

JACK DANIELS 8€
JAMESON 8€
GLENMORANGIE 9€
TALISKER 9€

ESPRESSO MARTINI

8€

COINTREAU 8€
GRAND MARNIER 8€
TEQUILA HERRADURA 9€
RHUM ANGOSTURA 9€
SAMBUCA 7€

JANICE COFFEE

CAFÉ AU LAIT ET BAILEYS 5€

CERTAINS PLATS PEUVENT ÊTRE ADAPTÉS, N'HÉSITEZ PAS À NOUS DEMANDER

PLEASE LET US KNOW ABOUT YOUR ALLERGIES; SOME DISHES CAN BE ADAPTED TO FIT YOUR DIETARY REQUIREMENT

ALLERGIE

		Oeuf	Moutarde	Arachide	Lactose	Crustacé	Lupin	Gluten	Poisson	Sésame	Sulfites	Soja	Mollusque	Céleri	Fruits à coque
Entrées	Gambas		■		■	■					■				
	St Jacques				■			■					■		
	Risotto écrevisses				■	■									
	Combo	■	■					■			■				
	Compotée canard	■	■		■			■			■				
	Foie gras poêlé	■			■			■							
	Truite fumée	■	■		■			■	■		■				■
	Chamignons farcis		■		■						■				
Plats	Filet de boeuf														
	Entrecôte														
	Sauce poivre				■			■			■				
	Sauce béarnaise	■			■						■				
	Sauce barbecue							■			■				
	Rossini	■			■			■			■				
	Agneau							■							
	Travers de porc							■			■				
	Pintadeau				■			■			■				
	Joues de porc							■			■				
	Gambas plat				■	■									
	Crumble		■					■			■				
	Gratin poireaux		■		■						■				
	Magret		■					■			■				
	Confit							■			■				
	Cassoulet							■							
	Fondue fromage		■		■			■			■				
	Charcuterie				■										
	Tartiflette		■		■						■				
	Raclette		■		■						■				
	Pierre chaude	■	■								■				
	Bourguignonne	■	■								■				
	Frites														
	Gratin dauphinois				■										
	Légumes														
Desserts	Banoffee	■			■			■							
	Moelleux chocolat	■			■			■			■				
	Cheesecake	■			■			■							
	Pavlova	■			■										
	Crème brûlée	■			■										
	Café gourmand	■			■			■			■				
	Assiette fromages				■						■				■
	Glaces				■										
	Sorbet														