

A EMPORTER - TAKEAWAY FOOD

Pot de foie gras grillé au barbecue, pain grillé 38€

Duck foie gras grilled on barbecue, toasted bread

ENTRÉES - STARTERS 10€

Tarte feuilletée aux champignons de la Motte-Servolet, salade verte

Mushroom pie with green salad

Pâté en croûte de Jeanne, pickles de légumes

Homemade "pâté en croûte", vegetables pickles

PLATS - MAIN COURSES 19€

Boudin noir maison au carvi des prés, purée de pommes de terre

Homemade black pudding with wild caraway, mashed potatoes

Gratin de coquillettes à la truffe d'été et jambon blanc

Gratin of "coquillettes" pasta, summer truffle and ham

Tartiflette, Reblochon fermier du Grand Bornand, lard paysan, pommes de terre

Tartiflette, farm Reblochon cheese from Le Grand Bornand, bacon, potatoes

DESSERTS - DESSERTS 7€

Marquise au chocolat, crème anglaise aux grains de café

Chocolate « marquise » cake, coffee bean custard

Clafoutis aux cerises et verveine fraîche

Cherry clafoutis with fresh verberna

A commander avant 12h / Plats à récupérer entre 17h et 19h

To order before 12am / Dishes to collect from 5pm to 7pm