

MENU DU JOUR – UNIQUEMENT LE MIDI

MENU OF THE DAY – LUNCH TIME ONLY

ENTRÉE / PLAT / DESSERT / CAFÉ	25 €
ENTRÉE / PLAT	19 €
PLAT / DESSERT	19 €
STARTER / MAIN COURSE / DESSERT / COFFEE	25 €
STARTER / MAIN COURSE	19 €
MAIN COURSE / DESSERT	19 €

MENU ENFANT (– DE 12 ANS)

KIDS MENU (UNDER 12 YO)

Le Chef s'adapte aux envies des enfants.
Pour un plat simple, parlez-en à notre équipe qui se fera un plaisir de leur préparer un repas sur mesure.

The Chef adapts to children's tastes.
If they prefer something simple, just ask, we'll be happy to prepare a special dish.

PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS

LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE, RAPPROCHEZ VOUS DE NOTRE ÉQUIPE DE SALLE. VIANDES ET POISSONS ORIGINE FRANCE

NET PRICES, SERVICE INCLUDED

THE LIST OF ALLERGENS PRESENT IN OUR DISHES IS AVAILABLE — PLEASE ASK A MEMBER OF OUR DINING TEAM. MEAT AND FISH: PRODUCT OF FRANCE.

ENTRÉES – MIDI & SOIR STARTERS – LUNCH & DINNER

TOMATES BURRATA & PESTO – BURRATA TOMATOES & PESTO	13 €
ŒUFS MAYONNAISE – CLASSIC EGG MAYO	9 €
SALADE CÉSAR “ENTRÉE” – CAESAR SALAD (STARTER SIZE)	12 €
TATAKI DE THON – TUNA TATAKI	14 €
MELON & JAMBON FUMÉ FAÇON GASPACHO – MELON & SMOKED HAM GASPACHO STYLE	12 €
TENTACULE DE POULPE MARINÉE – MARINATED OCTOPUS TENTACLE	15 €

PLATS – MIDI & SOIR MAINS – LUNCH & DINNER

SALADE CÉSAR « EN PLAT » – CAESAR SALAD “MAIN COURSE”	22 €
POKE BOWL (AVEC SAUMON = + 4 €) – POKE BOWL (WITH SALMON = +4 €)	21 €
BURGER DU SAVOY + SON ACCOMPAGNEMENT – SAVOY BURGER + SIDE	23 €
PIÈCE DU BOUCHER DU JOUR + SON ACCOMPAGNEMENT BUTCHER’S CUT OF THE DAY + SIDE	32 €
LA PÊCHE DU JOUR (SELON ARRIVAGE) + SON ACCOMPAGNEMENT CATCH OF THE DAY (DEPENDING ON ARRIVAL) + SIDE	28 €
LINGUINE DE LA MER – SEAFOOD LINGUINE	22 €

PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS

LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE, RAPPROCHEZ VOUS DE NOTRE ÉQUIPE DE SALLE. VIANDES ET POISSONS ORIGINE FRANCE

NET PRICES, SERVICE INCLUDED

THE LIST OF ALLERGENS PRESENT IN OUR DISHES IS AVAILABLE — PLEASE ASK A MEMBER OF OUR DINING TEAM. MEAT AND FISH: PRODUCT OF FRANCE.

ACCOMPAGNEMENTS - EXTRA +3€
SIDES - EXTRA SIDE +3€

FRITES - FRENCH FRIES

GRATIN DU JOUR - CHEF'S GRATIN OF THE DAY

ASSORTIMENT DE LÉGUMES FRAIS DE SAISON - ASSORTMENT OF FRESH SEASONAL VEGETABLES

SALADE VERTE & VINAIGRETTE - GREEN SALAD AND VINAIGRETTE

DESSERTS - MIDI & SOIR
SWEETS - LUNCH & DINNER

CRÈME BRÛLÉE - CRÈME BRÛLÉE	9 €
MOUSSE AU CHOCOLAT - CHOCOLATE MOUSSE	10 €
TARTE DU JOUR - PIE OF THE DAY	8 €
SALADE DE FRUITS DE SAISON - FRESH SEASONAL FRUIT SALAD	10 €
CHOIX DE SORBETS ET DE CRÈMES GLACÉES (2 BOULES) SELECTION OF SORBETS AND ICE CREAMS (2 SCOOPS)	8 €



PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS
LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE, RAPPROCHEZ VOUS DE NOTRE ÉQUIPE DE SALLE. VIANDES ET POISSONS ORIGINE FRANCE

NET PRICES, SERVICE INCLUDED
THE LIST OF ALLERGENS PRESENT IN OUR DISHES IS AVAILABLE — PLEASE ASK A MEMBER OF OUR DINING TEAM. MEAT AND FISH: PRODUCT OF FRANCE.

BUFFET BBQ - UNIQUEMENT LE DIMANCHE MIDI **BBQ BUFFET - SUNDAY LUNCH ONLY**

34 € / PERSONNE - 34 € / PERSON

CHARCUTERIES ET FROMAGES + 3 SORTES DE SALADES MIXTES
COLD CUTS AND CHEESES + 3 KINDS OF MIXED SALADS

LÉGUMES CUIITS EN BUFFET + POMMES DE TERRE
COOKED VEGETABLES BUFFET + POTATOES

GRILLADES : PIÈCE DE BŒUF / PORC / VOLAILLES + 1 LÉGUME GRILLÉ
GRILLED MEATS: BEEF / PORK / POULTRY + 1 GRILLED VEGETABLE

DESSERT : SALADE DE FRUITS / CHOIX DE TARTELETTES
DESSERT: FRUIT SALAD / TARTLET CHOICE

SNACK AU BAR - À PARTIR DE 14H30
SNACK AT BAR - FROM 2:30 PM

SPRATZ DE LA MAISON "PETROSSIAN" - SPRATS FROM "PETROSSIAN"	12 €
RILLETES DE POISSON "FAIT MAISON" - HOMEMADE FISH RILLETES	12 €
PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES - CHARCUTERIE & CHEESE BOARD	20 €
CROQUE-MONSIEUR	14 €

PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS

LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE, RAPPROCHEZ VOUS DE NOTRE ÉQUIPE DE SALLE. VIANDES ET POISSONS ORIGINE FRANCE

NET PRICES, SERVICE INCLUDED

THE LIST OF ALLERGENS PRESENT IN OUR DISHES IS AVAILABLE — PLEASE ASK A MEMBER OF OUR DINING TEAM. MEAT AND FISH: PRODUCT OF FRANCE.

LES VINS AU VERRE WINES BY THE GLASS

CHAMPAGNE

BAUCHET, ORIGINE BRUT

14 €

VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

LANGUEDOC, DOMAINE DE LA NÉGLY, CUVÉE L'ÉCUME

6 €

VINS BLANCS / WHITE WINES

SAVOIE, CHARDONNAY, JEAN PERRIER ET FILS
VDF, LE PETIT COMPTOIR, JULIEN MINGOT

6 €

6 €

VINS ROUGES / RED WINES

SAVOIE, GAMAY, JEAN PERIER ET FILS
VDF, LE PETIT COMPTOIR, JULIEN MINGOT

6 €

6 €

NOS RECOMMANDATIONS DE BOUTEILLES OUR BOTTLES RECOMMENDATIONS

VINS BLANCS / WHITE WINES

SAVOIE, CHARDONNAY, JEAN PERRIER ET FILS 2024
MUSCADET, PRESTIGE, DOMAINE BRUNO CORMERAIS 2022
GAVI DI GAVI, TENUTA, OLIN BAUDA 2022
CROZES HERMITAGE, LES BELLES ÂMES 2021

35 €

40 €

55 €

66 €

VINS ROUGES / RED WINES

SAVOIE, GAMMAY, JEAN PERRIER ET FILS 2024
BORDEAUX, TOUR DE LUCHEY 2020
SANCERRE, ORIGINE, MATHIAS ET ÉMILE ROBLIN 2022

35 €

51 €

72 €

VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

LANGUEDOC, DOMAINE DE LA NÉGLY, CUVÉE L'ÉCUME
BANDOL, DOMAINE DE LA SUFFRENE 2022

31 €

56 €

LE GROS PLAISIR - MAGNUM / BIG PLEASURE - MAGNUM

PROVENCE, CHÂTEAU D'ESTOUBLON, ROSEBLOOD 2023

80 €

PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS

LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE, RAPPROCHEZ VOUS DE NOTRE ÉQUIPE DE SALLE. VIANDES ET POISSONS ORIGINE FRANCE

NET PRICES, SERVICE INCLUDED

THE LIST OF ALLERGENS PRESENT IN OUR DISHES IS AVAILABLE — PLEASE ASK A MEMBER OF OUR DINING TEAM. MEAT AND FISH: PRODUCT OF FRANCE.