

TAPAS À PARTAGER

Saucisson sec à partager	9,00
Sliced cured sausage to share	
Rillettes de poisson	11,00
Faites maison et gourmandes, servies avec leur pain toasté	
Homemade indulgent fish rillettes, served with toasted bread	
Trio de tartinables	12,00
Houmous, guacamole et tapenade à partager au soleil	
Hummus, guacamole and tapenade to share in the sunshine	
Planche de charcuteries	16,50
Sélection de charcuteries fines : jambon cru, jambon blanc, rosette, bresaola, spianata	
Selection of cured meats: dry-cured ham, cooked ham, rosette, bresaola, spianata	
Planche mixte	19,50
Charcuteries & fromages de Savoie : tomme, beaufort, reblochon	
Selection of cured meats & Savoy cheeses: tomme, Beaufort, Reblochon	

ENTRÉES

Labneh	10,00
Fromage frais traditionnel aux épices zaatar, condiments de légumes verts et pain pita maison	
Traditional strained yoghurt with zaatar spices, green vegetable condiments and homemade pitta bread	
Gaspacho straciatella	11,00
Tomates de saison, concombre, poivron, ail, huile d'olive, basilic et straciatella di bufala	
Seasonal tomatoes, pepper, cucumber, garlic, olive oil, basil and straciatella di bufala	
Truite des Alpes façon ceviche	12,00
Truite marinée aux agrumes, brunoise de mangue et concombre, cébette, oignons rouges, coriandre fraîche et émulsion légère coco-citron vert	
Alpine trout marinated in citrus, mango and cucumber brunoise, spring onion, red onions, fresh coriander and a light coconut-lime emulsion	

Salade Bella Italia	Petite Small 12,00
Salade romaine, mozzarella di bufala, basilic frais, tomates cerises, focaccia toastée et huile d'olive	
Romaine lettuce, buffalo mozzarella, fresh basil, cherry tomatoes, toasted focaccia and olive oil	

Salade César	Petite Small 12,00
Salade romaine, poulet croustillant, parmesan, croûtons, oignons rouges, tomates cerises, sauce César	
Romaine lettuce, crispy chicken, parmesan, croutons, red onions, cherry tomatoes and Caesar dressing	

PÂTES FRAÎCHES

All'Arrabbiata	19,00
Pâtes fraîches maison, sauce tomate San Marzano, ail, peperoncino, pecorino romano	
Homemade fresh pasta, San Marzano tomato sauce, garlic, peperoncino, and pecorino romano	
Saccottino Al Prosciutto Crudo	21,00
Pâtes farcies au jambon cru, crème au pesto, burrata crémeuse et jambon cru	
Pasta parcels filled with cured ham, pesto cream, creamy burrata and cured ham	



PLATS

Tian de légumes du soleil	20,00
Tomates concassées, courgettes, aubergines, herbes de provence et huile d'olive	
Crushed tomatoes, courgettes, aubergines, Provençal herbs and olive oil	
Tagliata de pluma de porc	22,00
Pluma de porc cuite à basse température, copeaux de parmesan, roquette, balsamique réduit, pommes grenailles au romarin et tomates confites	
Slow-cooked pork pluma, rocket, parmesan shavings, reduced balsamic, rosemary baby potatoes and slow-roasted tomatoes	

Bavette Simmental, sélection bouchère	23,00
Beurre maître d'hôtel, servie salade et frites maison	
Maître d'hôtel butter, served with salad and homemade chips	

Bao Burger	23,00
Option végétarienne disponible	
Pain bao, tenders de poulet croustillants, mayonnaise soja et sweet chili, carottes, concombre, chou croquant, servi avec salade et frites de patates douces	
Bao bun, crispy chicken tenders, soy mayonnaise and sweet chilli, carrots, cucumber, crunchy cabbage, served with salad and sweet potato chips	
Vegetarian option available	

Le Burger BCL	24,00
Option végétarienne disponible	
Bun du boulanger, steak haché, lard, fromage à raclette, oignons confits, sauce moutarde à l'ancienne, rösti et frites maison	
Baker's bun, beef patty, bacon, raclette cheese, caramelised onions, wholegrain mustard sauce, rösti and homemade chips	
Vegetarian option available	

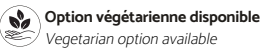
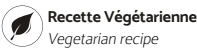
Tartare de bœuf italien	24,00
Pesto de tomates confites au basilic frais, oignons rouges, parmesan, crème de balsamique, servi avec roquette et frites maison	
Sun-dried tomato and fresh basil pesto, red onions, parmesan, balsamic glaze, served with arugula and homemade chips	

Filet de daurade grillée	26,00
Servi avec tian de légumes, palet de polenta et crémeux de piquillos au Martini blanc	
Served with vegetable tian, polenta cake and a piquillo pepper cream with white Martini	

SPÉCIALITÉS

Boîte chaude	27,00
Fromage fondant accompagné de son assortiment de charcuterie et pommes de terre grenailles	
Melted alpine cheese served with an assortmt of charcuterie and baby potatoes	

Raclette	32,00/Pers.
Pour 2 pers. Prix par pers.	
Raclette IGP Savoie, médaille d'Argent Paris 2025 / Or Paris 2024	
assortiment de charcuterie et pommes de terre	
For 2 people. Price per person. IGP Savoie raclette, Silver Medal Paris 2025 / Gold Medal Paris 2024	
served with charcuterie and potatoes	



PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

PIZZAS

Nos empâtements sont réalisés à partir de farines BIO soigneusement choisies selon l'éthique et la tradition italienne. Our dough is made from carefully selected organic flours according to Italian ethics and tradition.

Margherita	13,00
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive	
San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, fresh basil, olive oil	

Prosciutto e Funghi	16,00
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, champignons, jambon blanc, parmesan, huile d'olive	
San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, mushrooms, cooked ham, parmesan, olive oil	

Vegetariana	16,00
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, courgettes, poivrons grillés, aubergines, tomates cerises, Parmigiano Reggiano, olives, basilic frais et huile d'olive	
San Marzano tomato sauce, courgettes, grilled peppers, aubergines, cherry tomatoes, olives, Parmigiano Reggiano, fresh basil and olive oil	

Calzone	17,00
En chausson	
cooked in a half-moon shape	
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jaune d'œuf, ricotta, champignons, jambon blanc	
San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, ricotta, egg yolk, mushrooms, ham, olive oil	

Scamorza e Speck	17,00
Mozzarella fior di latte, scamorza fumée, speck, roquette, copeaux de parmesan et huile d'olive	
Fior di latte mozzarella, smoked scamorza, speck, arugula, parmesan shavings and olive oil	

Diavola Calabrese	17,00
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, 'nduja calabraise, spianata piquante, oignons rouges pickles et basilic	
San Marzano tomato sauce, fior di latte mozzarella, Calabrian 'nduja, spicy spianata, pickled red onions and basil	

Savoyarde	17,00
Mozzarella fior di latte, diot fumé, oignons confits et reblochon	
Fior di latte mozzarella, smoked diot sausage, caramelised onions and reblochon	

Tartufata	23,00
Mozzarella fior di latte, crème tartufata, roquette, carpaccio de truffes d'été, Parmigiano Reggiano, burrata crémeuse et huile d'olive	
Fior di latte mozzarella, truffle cream, rocket, summer truffle carpaccio, Parmigiano Reggiano, creamy burrata and olive oil	

Extra +3€

GLACES

Coupe Dame Blanche	10,00
Glace vanille, crème en neige, chocolat chaud	
Vanilla ice cream, whipped cream, hot chocolate	

Coupe estivale	10,00
Sorbet abricot, pêche de vigne, mirabelle et crème en neige	
Apricot sorbet, vineyard peach, mirabelle plum and whipped cream	

Coupe Bounty	10,00
Sorbet bounty, sorbet chocolat, sorbet coco, éclats de Bounty et crème en neige	
Bounty sorbet, chocolate sorbet, coconut sorbet, Bounty pieces and whipped cream	

Coupe Génépi	10,00
Deux boules de sorbet génépi et 2 cl de génépi	
Two scoops of génépi sorbet and 2 cl of génépi	

MENU DU MARCHÉ

SELON L'INSPIRATION DU CHEF

Du Lundi au Vendredi, uniquement le midi

Monday to Friday, only for lunchtime

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

CAFÉ OFFERT

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

CAFÉ OFFERT

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX : Salade César ou Plat du jour

MAIN COURSE OPTION : Caesar salad or Main dish

*Concerne uniquement les entrées, plats & desserts du jour

*Only for starters, main courses and desserts of the day

DESSERTS

Cookie à Partager	18,00
(2-3 pers), servi chaud, glace vanille	
Warm cookie to share (2-3 people), vanilla ice cream	

Mousse au chocolat Valrhona 62 %	9,00
Chocolat intense et léger	
Intense yet light Valrhona chocolate mousse	

Ananas Colada	10,00
Brunoise d'ananas frais, citron vert, mousse légère au lait de coco, jus d'ananas réduit et menthe fraîche	
Fresh pineapple brunoise, lime, light coconut milk mousse, reduced pineapple juice and fresh mint	

Pavlova pêche verveine	10,00
Meringue croustillante, pêches rôties, crème légère infusée à la verveine et sorbet pêche	
Crisp meringue, roasted peaches, light verbena-infused cream and peach sorbet	

Abricot façon Tatin	10,00
Sablé breton, abricots rôtis à la cassonade, servis avec son sorbet abricot-romarin	
Breton shortbread, brown-sugar roasted apricots, served with apricot and rosemary sorbet	

Soupe de fraises, brioche toastée	10,00
Soupe de fraises parfumée à la menthe, pointe de balsamique et toast de brioche au beurre demi-sel	
Mint-infused strawberry soup, a touch of balsamic and toasted brioche with lightly salted butter	

LES GLACES ARTISANALES DES ALPES

Coupe 2 boules	6,00
2 or 3 scoops : flavours of your choice	
Coupe 3 boules	8,00

Parfums : vanille, chocolat, café, citron, fraise, myrtille, génépi

Flavours : vanilla, chocolate, coffee, lemon, strawberry, blueberry, génépi

