



Foie gras de canard mi-cuit, pain grillé 24  
Semi-cooked duck foie gras, *toasted bread*

Burrata, tomates Datterino 14  
Burrata, *Datterino Tomato*

Saumon fumé bio, crème fraîche et blinis 23  
Organic smoked salmon, *sour cream and blinis*

Saumon d'Écosse "Gilbert Bécaud" 23  
mariné à l'aneth, sauce Gravlax, pommes grenailles  
Scottish salmon "Gilbert Bécaud", *marinated in dill, Gravlax sauce, roasted baby potatoes*

Salade César 18  
filet de volaille, œuf, parmesan, salade romaine, sauce César maison. Avec ou sans poitrine fumée.  
Caesar Salad, *chicken breast, egg, parmesan, romaine lettuce and Caesar sauce with or without bacon*

Linguine sauce tomate datterino, burrata, parmesan 20  
Linguine with datterino tomato sauce, *burrata, parmesan*

Omelette bio nature ou garnie, pain grillé 13  
Au choix : jambon, fromage, légumes de saison, herbes fraîches  
Organic omelette, *plain or garnished, toasted bread*  
Garnishes: *ham, cheese, seasonal vegetables, fresh herbs*

Velouté de tomates 13  
Tomato velouté

Velouté de courgettes jaunes 13  
Yellow zucchini velouté



Assortiment de fromages (Comté 12 Mois / Tome de Savoie IGP) 16  
Assorted cheese platter (*12-month Comté / IGP Tome de Savoie*)



Mont-Blanc Angelina 12  
Angelina Mont-Blanc

Assortiment de macarons Angelina 12  
Assortment of Angelina macarons

Moelleux au chocolat, glace vanille 12  
Chocolate Fondant, *vanilla ice cream*

Coupe de framboises, crème fouettée 14  
Scoop of raspberries, *whipped cream*

Assiette de fruits frais 14  
Fresh fruit plate

Coupe de glaces et sorbets Pedone, 3 parfums 12  
Pedone ice cream and sorbet, *3 flavours*

