

BOISSONS MAISON

NATURELLES & SANS ALCOOL

Sirop de Myrtilles Sans Sucre	3
Thé Glacé aux Fleurs d'Hibiscus	5
Fresh Citronnade Vegan	5
Jus Pommes-Poires de Haute-Savoie bouteille 250ml	5
Jus Green Detox feuille d'épinard, pomme verte, citron vert concombre, céleri branche	8
Smoothie au Lait d'Amandes Bio poires des Vergers Tissot, cannelle, banane, badiane	7



ÉLIXIRS DE JOUVENCE

HAPPY COCKTAILS & CO

Un Spritz Comme à Venise Apérol ou Campari, bulles, agrumes, olive verte	8
Paloma Tequila, tonic, pamplemousse, citron vert, sirop d'Agave, chili pepper, fleur de sel	9
Purple Gin To Gin, myrtille, romarin, baies roses, tonic, citron vert	9
Dry Hugo *SANS ALCOOL* spiritueux sans sucre et sans alcool JPNR, menthe fraîche, fleur de sureau, eau gazéifiée	8
Kir Roussette de Savoie et Myrtilles	6
Cidre des Bauges "Beau Jus" bouteille 330ml fermentation longue et entièrement naturelle	6
Bières Bio de Haute-Savoie bouteille 330ml blonde, blanche, IPA	6

L'EAU C'EST LA VIE

CHEZ NOUS L'EAU EST FILTRÉE PUIS GAZÉIFIÉE SUR PLACE
SELON VOS ENVIES.

ENSEMBLE NOUS RÉDUISONS NOTRE EMPREINTE
ÉCOLOGIQUE EN PRÉSERVANT UNE RESSOURCE PRÉCIEUSE
POUR LES GÉNÉRATIONS FUTURES

La Carafe d'Eau Filtrée Gazéifiée carafe 700ml 4

TAPAS

PETITS PLATS DE PARTAGE

Poireaux Brûlés *VEGAN* ravigote vegan, pomme Granny Smith et noix	14
Guacamole de Pois Maraichers *VEGAN* légumes croquants, fleurs, aromates, sésame noir	12
Frites de Patates Douces *VEGAN* green mayo vegan	7
Oeufs Mayo des Aravis *VEGGIE* terreau végétal, micro-pousses	9
Falafels de Pois Cassés aux Herbes du Jardin yaourt Grec, huile verte, sésames *VEGGIE*	14
Straciatella di Bufala *VEGGIE* courges rôties au sirop d'Agave, noisettes, aromates	16
Camembert Entier Rôti au Four *VEGGIE* vin blanc de Savoie, pain et pic à fondue	17
Le Cochon en Terrine pickles, condiment betteraves, bon pain	11
Jambon de Haute-Savoie Affiné 48 mois par l'ami Maxence à Villaz	19
Gravlax de Truite Locale au Sel de Betteraves crème crue, pickles, aneth, brioche toastée	17



LES ENTRÉES

15 euros

Raviole de Céleri Rave

VEGAN & SANS GLUTEN

shiitaké, pomme verte, noix, bouillon fumant

Marbré de Foie Gras de Canard Maison (+5€)

poires de Savoie, cacao amer et brioche toastée

Oeuf Mollet Croustillant

VEGGIE & SANS GLUTEN

poireaux à la flamme, huile verte, noisettes, émulsion reblochon fermier

Ceviche de Daurade

SANS GLUTEN

salsa verte, salicorne, aneth, ciboulette

LES PLATS

25 euros

Potiron Rôti Entier au Sirop d'Agave

VEGAN & SANS GLUTEN

trio de quinoa, petits légumes, graines émulsion lait de coco et racine de curcuma

Boeuf Français Braisé Confit 7 heures

jus réduit à la Mondeuse, feuille à feuille de pomme de terre croustillant, crème crue, herbes

Mi-Cuit de Thon Rouge

SANS GLUTEN

wok de légumes, sésames, condiment léger wasabi

Risotto Carnarolli à la Truffe Fraîche

VEGGIE & SANS GLUTEN

échalote, céleri branche, fenouil, tuile de Parmesan

LES DESSERTS

9 euros

Trilogie de Fromages Fermiers

condiments poires de Savoie et noix

Millefeuilles Solidaire

vanille de Madagascar et praliné noisettes

Carotte Cake Vegan & Sans Gluten

cranberries, graines, épices douces, sorbet orange

Cheesecake Spéculos, Avoine, Citron Vert

Yuzu confit et cerfeuil tubéreux

Menu Green

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

43 euros

Le Brunch

du Samedi

SERVICE 11H30 & 13H30 - RÉSERVATION CONSEILLÉE

BUFFET GOURMAND

composez vos assiettes selon vos envies

35 euros

ET POUR FINIR...

SUPPL. LAIT VÉGÉTAL 1€

Café Espresso ou Allongé	2
Thé des Moines	5
Infusion Maison Vegan	5
gingembre racine, curcuma, menthe, sirop d'Agave	
Chai Latte Vegan	6
au lait végétal biologique	

DIGESTIFS

DARTIGALONGUE	VSOP	Armagnac	9
DARTIGALONGUE	1985	Armagnac	16
GUILLAUMETTE	GÉNÉPI	Hautes-Alpes	9
ETTER	POIRE	Suisse	12
ETTER	VIEILLE ORANGE	Suisse	13
WHISKY	PEAT PEAK	Ecosse	10
WHISKY	NATIONAL 10	France	12
WHISKY	SHIKOTSU TOYA	Japon	12
RHUM	BRUN BULION	Panama	10
RHUM AGRICOLE	HADY XO	Martinique	12