

Desserts - Pastry

DÉCOUVREZ NOTRE PLATEAU DE DESSERTS MAISON

DISCOVER OUR DESSERT TRAY

UNE PÂTISSERIE AU CHOIX - 11€

One pastry of your choice

Menu enfant - Children's menu

- 12 ans / - 12 years - 22 €

STEAK HACHÉ, FRITES

Grilled steak and fries

FISH & CHIPS, CRÈME AUX HERBES

Fish and Chips with herb cream

PAVÉ DE SAUMON, FRITES

Salmon fillet with fries

DESSERT AU CHOIX

Dessert of choice



Il vous sera réimprimé et envoyé avec une réservation, merci. Ceci informe le personnel avant de passer votre commande et de réserver le fait des ingrédients prévus à cet effet.

• PÂTISSERIE - BOISSONS CHAUDES - COFFEE CHARGE - 12€

Tapas à partager - To share

TACOS PAR 3 - 22 €

Pulled pork, sauce Cheddar et pickles de légumes
Pulled pork, Cheddar sauce, and pickled vegetables

ARRANCINI PAR 3 ou 6 - 19 € / 28 €

Arrancini Beaufort/Mozzarella, crème d'ail rôti, poudre de morilles
Beaufort/Mozzarella arancini, roasted garlic cream, morels powder

CALDO FREDO - 28€

Focaccia toastée, straciatella truffée, poêlé de champignons et truffes
Toasted focaccia, truffled straciatella, sautéed mushrooms, and truffles

PÂTE CROÛTE DES COPAINS - MAISON BARABAN - 25€

Confit d'oignons, pickles de légumes et foie gras
Onion confit, pickled vegetables and foie gras

OS À MOELLE - 25€

Confit d'oignons rouges, toast ail et romarin
Bone Marrow: Red onion confit, rosemary garlic toast

SARDINES KAVIARY - 15€

Salade verte, toast ail romarin, pickles et mini beurre
Green salad, rosemary garlic toast, pickles, and mini butter

FOCCACCIA - 25 €

Pesto Rosso, jambon de pays, roquette, straciatella, pickles
Red pesto, cured ham, arugula, straciatella, and pickles

Entrées - Starters

SALADE CÉSAR - 25€

Batavia, romaine, trévisse, poulet braisé, anchois, croûtons de pain à l'ail,
Parmesan, câpres et sauce César

Caesar Salad: Batavia, romaine, radicchio, braised chicken, anchovies,
garlic croutons, parmesan, capers, and Caesar dressing

SALADE SAVOYARDE - 25€

Batavia, pommes de terre, jambon cru, tomme de Savoie, raclette,
pignons de pin, noix, croûtons ail, vinaigrette moutarde

Batavia, potatoes, cured ham, Tomme de Savoie, raclette, pine nuts,
walnuts, garlic croutons, mustard vinaigrette

OEUF PARFAIT - 27 €

Espuma Parmesan, poêlée de champignons, chips de pancetta
Perfect Egg: Parmesan espuma, sautéed mushrooms, pancetta chips

CEVICHE DE BAR - 29 €

Sésame grillé, agrumes, herbes, marinade au Kalamansi
Sea Bass Ceviche: Grilled sesame, citrus fruits, herbs, Kalamansi marinade

Soupes du jour maison

22 € Soup of the day

Plats - Dishes

DEMI POULET RÔTI AUX CITRONS - 29 €

Olive et romarin, fromage blanc aux herbes, poêlée de légumes, pommes de terre grenailles
Half Roast Chicken with lemon, olives, rosemary, herb fromage blanc,
sautéed vegetables & baby potatoes

HAMBURGER DE L'OUILLETTE - 29 €

Chutney oignons, bacon, steak haché cuit au barbecue, Cheddar, bacon grillé,
môche, sauce barbecue maison fumée au pin, frites

L'Ouillette Hamburger: Onion bacon chutney, BBQ grilled patty, cheddar,
grilled bacon, lamb's lettuce, homemade BBQ sauce smoked with pine, fries

PALERON CONFIT - BASSE TEMPÉRATURE ET TRUFFE - 42 €

Purée de pommes de terre à la truffe, carottes fanes glacées, truffe
Slow-cooked Beef Chuck, truffle mashed potatoes, glazed baby carrots, and truffle

TARTARE DE BOEUF FRANÇAIS - 28 €

French Beef Tartare

PAVÉ DE SAUMON - 27 €

Sauce vierge aux agrumes, pommes de terre grenailles
Salmon Fillet with citrus "sauce vierge" and baby potatoes

Spécialités Savoyardes

Savoyard Specialties

CROQUE-MONSIEUR - 27 €

Pain de campagne, béchamel au Beaufort, jambon aux herbes, ail confit, salade
Croque-Monsieur: Country bread, Beaufort béchamel, herb-cured ham, confit garlic, salad

TOURTE ALPINE AU BEAUFORT - 27 €

Jambon blanc, salade
Savoyard Pie with Beaufort, ham, and salad

FONDUE SUISSE 50/50 - 32 €/PERS.

Salade verte, min. 2 personnes
Swiss Fondue 50/50, green salad, min 2 people

SUPPLÉMENTS FONDUE (Extra side)

Pommes de terre grenailles - 8€
Charcuterie (jambon aux herbes, jambon cru) - 12€
Fromage - 32€

TARTIFLETTE, SALADE - 27 €

Tartiflette with salad

DIOTS À L'OIGNON - 34 €

Crozets Beaufort et jus de viande
Diot sausage with onions, Crozets, Beaufort, and meat jus

Pâtes - Pasta

MAC AND TRUFFE - 37€

Macarons à la truffe, jambon blanc, truffe râpée
Mac and Truffle: Truffle macaroni, ham, shaved truffle

CANNELONI - FAÇON LASAGNES - STRACCIATELLA - 29€

Cannelloni "Lasagna Style" with straciatella

TAGLIATELLES DE HOMARD - 42€

Demi homard canadien, beurre d'estragon
Lobster Tagliatelle: Half Canadian lobster, tarragon butter

RISOTTO FREGOLA SARDA, MORILLES ET BEAUFORT - 32€

Fregola Sarda Risotto with morels and Beaufort

Barbecue - BBQ

PIÈCE DU BOUCHER (Consultez notre ardoise)

Butcher's cut (check blackboard)

CÔTE DE BŒUF 500 GR AU BARBECUE - 48 €

Frites ou grenailles, sauce au choix: poivre, bleue, barbecue fumé, moutarde
BBQ Ribeye with fries or baby potatoes,
choice of sauce: pepper, blue cheese, smoked BBQ, mustard

ESCALOPE DE VEAU - 32 €

Sauce champignons, ail confit et gratin de Crozets, salade
Veal escalope with mushroom sauce, confit garlic, Crozets gratin, and salad

ANDOUILLETTE, SAUCE MOUTARDE - 28 €

Gratin de Crozets, salade
Andouillette with mustard sauce, Crozets gratin, and salad

TENTACULE DE POULPE - 35 €

Pommes de terre grenailles et poêlée de légumes
Octopus tentacle, baby potatoes, and vegetables

Suppléments - Extras

FRITES, POMMES DE TERRE GRENAILLES, SALADE OU LÉGUMES - 8 €

GRATIN DE CROZETS - 12 €