



## ENTRÉE (STARTERS)

**PAIN À L'AÏL** ..... 3,50€  
(Garlic bread)

**BRUSCHETTA CON CAPRESE** ..... 8€  
Mozzarella di Buffalo  
(Garlic bread with bruschetta mix and buffalo mozzarella)

**BISQUE DE CREVETTES** ..... 9€  
Aïoli, julienne de légumes et pain à l'aïl  
(Shrimp bisque, aioli, vegetable julienne and garlic bread)

**SALADE MOTAGNARDE** ..... 9€  
Reblochon croustillant et confit d'oignons rouge au porto  
(Mountain salad with deepfried reblochon and port flavoured red onions)

**CARPACCIO DE BOEUF** ..... 10€  
Roquette, parmesan, pignon de pins, caprés frites, sauce au parmesan  
(Beef carpaccio, rocket, parmesan, pine nuts, crispy capers and parmesan dressing)

**ASSIETTE DE CHARCUTERIE** ..... 10€  
Fromage et pâté, confit d'oignons rouge au porto et cornichons  
(Plate of charcuterie, cheese and pâté, port flavoured red onions & gherkins)

## PLATE PRINCIPALE (MAINS)

**PLAT DU JOUR** ..... 12,50€  
(Daily special)

**MIJOTÉE DE LA SEMAINE** ..... 15€  
Demandez à votre serveur pour le plat du semaine  
(Slow-cook of the week - Ask your waiter for this weeks dish)

**ENTRECÔTE BLACK ANGUS** ..... 26€  
Sauce béarnaise, quartiers de pommes de terre frites et salade du jardin  
(Black angus entrecôte, bearnaise sauce, homemade potato wedges and garden salad)

**BURGER DE LA C9** ..... 17€  
Poitrine fumé, fromage cheddar, cornichons, sauce au chipotle, roquette et frites  
(Chambre Neuf burger, bacon, cheddar cheese, gherkins, chipotle sauce, rocket, french fries and barbecue sauce)

**TORTELLINI** ..... 14€  
Asperges vertes, noix, parmesan, ail et persil  
(Tortellini filled with green asparagus, walnuts, parmesan, parsley and garlic)

**SALADE MOTAGNARDE** ..... 16€  
Reblochon croustillant et confit d'oignons rouge au porto  
(Mountain salad with deepfried reblochon and port flavoured red onions)

**DOS DE CABILLAUD PÔELÉ** ..... 18€  
Bisque de crevettes, aïoli, pommes de terres, julienne de légumes et pain à l'aïl  
(Pan fried Cod, shrimp bisque, aioli, potatoes, julienne vegetables and garlic bread)

## DESSERT (DESSERT)

**MOUSSE AU CHOCOLAT** ..... 7€  
Framboise set meringue  
(Chocolate mousse with raspberries and meringue)

**CRÈME BRÛLÉE** ..... 7€  
Sorbet à l'orange et copeaux de chocolat  
(Crème brûlée, orange sorbet and chocolate shavings)

**GLACE** ..... 3€P/B  
(Ice Cream)

**CHEESECAKE AUX MYRTILLES** ..... 7€  
Cumquat confites et menthe  
(Frozen blueberry cheesecake, cumquat and mint)

## SODA ET EAU

(SODAS AND WATER)

Petit 31cl / Grand 46cl ..... 2,90€ / 3,70€  
Pepsi, Pepsi Max, Orangina, 7up,  
Ice Tea Peche, Tonic  
Red Bull 25cl / Ginger Beer 33cl ..... 4,00€  
Sirop / Diabolo 31cl ..... 1,50€ / 3,20€  
Jus 31cl ..... 2,90€  
Pommes, Orange, Pamplemousse, Ananas,  
Cranberry Fruit de la passion, Tomate  
Eau de Thoreau 75cl plat / gazeuse ... 2,00€

## BIÈRE (BEER)

### BIÈRE PRESSION / DRAUGHT BEER

Stella Artois 25cl / 50cl  
(Belgium) ..... 3,80€ / 6,90€  
Hoegaarden 25cl / 50cl  
(Belgium) ..... 4,50€ / 7,50€  
Leffe Blonde 25cl / 50cl  
(Belgium) ..... 4,50€ / 7,50€

### BIÈRE EN BOUTIELLE / BOTTLED BEER

Mont Blanc Blonde 33cl (Local) ..... 6,00€  
Corona 33cl (Mexique) ..... 6,00€  
New Castle Brown Ale 33cl (UK) ..... 6,00€  
Vedett IPA 33cl (Belgium) ..... 6,00€  
Spaten 50cl (Allemagne) ..... 6,90€  
Magners Cider 33cl (Irlande) ..... 6,00€  
Bière Non alcoolique 25cl ..... 4,00€

## CAFÉ (COFFEE)

Espresso / Allongée / Décaféienè ..... 1,50€  
Double Espresso ..... 3,00€  
Noisette ..... 1,60€  
Café au lait / Cappucino ..... 3,20€  
Latte Machiato ..... 3,40€  
Chocolat Chaud ..... 3,40€

## APÉRITIF (PRE-DRINK)

Kir / Kir Royal ..... 3,00€ / 6,50€  
Cassis, Fraise, Framboise, Mûre, Pêche

## VIN MAISON

(HOUSE WINE) 15CL / 25CL / 50CL / 100CL

Blanc / Rose / Rouge 4€ / 5,50€ / 11€ / 19€

## VIN ROSÉ 15CL / 75CL

(ROSÉ WINE)

Grand Chatelain de la Vigne

Rosé ..... 6€ / 25€

## VIN PÉTILLANT 12CL / 75CL

(SPARKLING WINE)

### FRESH

Bel Star, Prosecco (Italy) ..... 6€ / 29,50€  
Cava Naveran Brutissime (Spain) ..... 29,50€

### RICH

Beaumont des Crayères, Champagne .. 9€ / 59€  
Beaumont des Crayères Magnum (150 cl),  
Champagne ..... 109€  
Laurent Perrier Brut, Champagne ..... 79€

## VIN BLANC 15CL / 75CL

(WHITE WINE)

### FRESH

Montgravet Colombard ..... 23€  
Voluta Pinot Grigio (Italy) ..... 6€ / 25€  
Bauduc, Sauvignon Blanc, Bordeaux 8,50€ / 35€

### SOFT

L'Aumonier Sauvignon (bio) ..... 31€  
L'idylle Roussette, Altesse Savoie ..... 36€  
Le Fief Noir Ouest Coast,  
Chenin Blanc (org) ..... 39€

### RICH

Buxy Cote Chalonnaise, Burgundy  
Chardonnay ..... 7,50€ / 31€  
Allram Riesling Heiligenstein (Austria). 55€  
Fines Caillottes Pouilly Fumé ..... 49€  
Vacheron Sancerre Classique ..... 52€

### SWEET

Bauduc Sauternes (5 / 50 cl) ..... 7€ / 49€

## VIN ROUGE 15CL / 75CL

(RED WINE)

### JUICY

La Croisade Carignan ..... 22€  
Fico Grande, Sangiovese (Italy) ..... 25€  
Quenard Chignin Savoie ..... 28€  
'R' Valpolicella Ripasso Superiore  
(Italy) ..... 8,50€ / 35€  
Manoir du Carra Beaujolais Villages ... 29€  
Combeval, Pays D'oc Merlot / Cabernet .. 27€

### SMOOTH

Domaine la Berthete, Côtes du Rhône 6€ / 25€  
The Big Top Zinfandel (US) ..... 29€  
Nuiton Beanunoy Hautes Cotes de Beaune,  
Bourgogne ..... 34€  
La Fôret, Lalande de Pomerol, Bordeaux . 42€  
Barbaresco Nebbiolo Langhe (Italy) ..... 44€

### BIG

Les Dix Ecluses, Côtes du Rhône Villages 28€  
Alamos, Malbec (Argentina) ..... 7,50€ / 32€  
Fourmone, "Le Poete", Vacqueyras ..... 39€  
La Berthete, Châteauneuf du Pape ..... 49€  
Peiragal Marchesi di Barolo (Italy) .... 58€

