



ENTRÉES (STARTERS)

- PAIN À L'AIL** 3.50€
(Garlic bread)
- BRUSCHETTA CON CAPRESE** 8€
Mozzarella di Buffala
(Garlic bread with bruschetta mix and buffalo mozzarella)
- MOULES MARINIÈRES AU VIN BLANC ET SAFRAN** 9€
Pain à l'ail
(Mussels in white wine & saffron with garlic bread)
- CARPACCIO DE BOEUF OU DE SAUMON** 9€
Roquette, parmesan, pignons pins, câpres frites
(Beef or salmon carpaccio, rocket salad, parmesan, pine nuts and crispy capers)
- ASSIETTE DE CHARCUTERIES** 8€
Fromages et pâté
(Plate of charcuterie, cheese and pate)



PLATS (MAINS)

- PLAT DU JOUR** 12.50€
(Today's dish)
- CHICKEN OR VEGGIE THAI** 17€
Sauce chili douce et noix de coco, papadum, citron vert, salade asiatique et riz thaï
(Sweet chili and coconut sauce, papadum, lime, asian salad and thai rice)
- ENTRECÔTE BLACK ANGUS** 26€
Sauce béarnaise, frites et salade du jardin
(Black Angus entrecôte, bearnaise sauce, fries and garden salad)
- BURGER DE LA CHAMBRE NEUF**..... 17€
Poitrine fumée, fromage cheddar, cornichon, sauce au chipotle, roquette et frites
(Chambre neuf burger, bacon, english cheddar, gherkin, chipotle dressing, rocket salad and fries)
- TORTELLI FARCIS** 14€
Fromage frais, noix, parmesan, ail et persil
(Tortelli filled with cream cheese, walnuts, parmesan, parsley and garlic)
- THON MI-CUIT** 21€
Haricots coco, pesto à l'ail des ours et avocat
(Grilled Tuna with borlotti beans, ramson pesto and avocado)
- MOULES MARINIÈRES AU VIN BLANC ET SAFRAN** 17€
Frites ou salade du jardin, pain à l'ail
(Mussels in white wine & saffron with garlic bread and your choice of french fries or garden salad)
- SALADE DE SAUMON FUMÉ** 18€
Parmesan, avocat et vinaigrette au citron
(Smoked salmon salad with parmesan, avocado and lemon vinaigrette)
- SALADE DE MAGRET DE CANARD**..... 16€
Vinaigrette au gingembre et à la mangue, concombre et poires
(Duck salad with ginger and mango vinaigrette, cucumber and pear)
- DESSERTS (DESSERT)**
- MOUSSE AU CHOCOLAT** 7€
Framboises
(Chocolate mousse with raspberries)
- CRÈME BRÛLÉE** 7€
(Crème brûlée)
- GLACE** 2€/5.50€
(Ice Cream)
- TARTE AUX POMMES MAISON** 7€
Glace cannelle et amandes
(Homemade apple pie with cinnamon ice cream and almonds)

VIN

SPARKLING WINE 15CL/75CL

FRESH

Bel Star, Prosecco (Italy)..... 6€/29€

RICH

Beaumont des Crayères, Champagne (France). 49€

Laurent Perrier La Cuvée, Champagne(France)79€

WHITE WINE 15CL/75CL

FRESH

Voluta Pinot Grigio (Italy, Lombardia). 5€/21€

Famille Touraine Bougrier Sauvignon 2017

(France, Loire)..... 6.50€/28€

AROMATIC

Domaine des Fines Caillottes Pouilly Fumé
2017 (France, Loire)..... 42€

Domaine de l'Idylle Altesse Roussette 2017
(France, Haute Savoie & Savoie)..... 32€

Le Versant Viognier 2017 (France,
Languedoc-Roussillon)..... 25€

RICH

Vignerons de Buxy Côte Chalonnaise

Chardonnay 2015 (France, Burgundy)..... 7€/30€

Domaine de Bieville Chablis 2016
(France, Burgundy)..... 39€

Vacheron Sancerre Classique 2017 (France). 45€

SWEET 5CL/50CL

Chateau Ramon Monbazillac 2015 (France) 5€/30€

ROSÉ WINE 15CL/75CL

Pasquiers Rosé 2017 (France)..... 5€/20€

M de Minuty 2017 (France, Provence)..... 35€

RED WINE 15CL/75CL

JUICY

Combeval Grande Reserve Rouge 2017 (France,
Languedoc-Roussillon)..... 25€

Alamos Malbec 2017 (Argentina, Mendoza)7.50€/32€

Alpha Zeta 'R' Valpolicella Superiore Ripasso
2016 (Italy, Veneto)..... 8€/34€

SMOOTH

Domaine la Berthète Cotes du Rhone 2017
(France, Rhone Valley)..... 5€/21€

The Big Top Zinfandel rouge 2016 (US)..... 28€

Cune Crianza Rioja 2015 (Spain, Rioja).... 29€

Nuiton Beaunoy Hautes Cotes de Beaune 2017
(France, Burgundy)..... 32€

BIG

Boutinot CDR Villages les Coteaux 2015
(France, Rhone Valley)..... 25€

Chateau La Foret 2014 (France, Bordeaux).. 39€

Alpha Zeta 'A' Amarone Valpolicella 2014
(Italy, Veneto)..... 52€

Chateau Mont Redon Chateaneuf du Pape 2014
(France, Rhone Valley)..... 56€

MAGNUMS 150CL

M de Minuty Rosé 2017 Magnum

(France, Provence)..... 69€

Chateau Patache d'Aux Magnum 2010

(France, Bordeaux)..... 79€

Beaumont des Crayères Magnum NV

(France, Champagne)..... 99€

BIÈRE (BEER)

BIÈRE PRESSION / DRAUGHT BEER

Stella Artois 25cl/50cl 3.80€/6.90€

Leffe Blonde 25cl/50cl 4.50€/7.50€

BIÈRE EN BOUTIELLE / BOTTLED BEER

Mont Blanc Blonde 33cl (Local) 6€

Veyrat La Vagabonde Blanche, Annemassa..... 7€

Veyrat La Tikal Rousse, Annemassa..... 7€

Codswallop 33cl Session Pale Ale..... 6€

Scallywag 33cl IPA BOURG D'OISANS 7€

Corona 33cl 5€

Kwak Craft..... 5€

Born to ski 50cl lager SWEDEN..... 6€

Bière Non alcoolique 25cl 4€

BOTTLED CIDER

Magners Cider 33cl IRELAND..... 6€

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€

Syrup/Diabolo 31cl 1.50€/3.20€

Jus 31cl 2.90€

Pomme, Orange, Pamplemousse, Ananas, Cranberry

Fruit de la passion, Tomate

Eau de Thoreau 75cl plat/gazeuse..... 2€