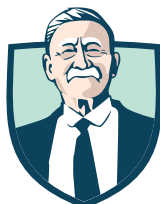


LE RADEAU D'Alexis

DEPUIS 1901



ENTRÉES / STARTERS

01. 25€. Saint Jacques poêlées, mousseline de panais, coulis de cresson sauvage et chips de jambon ibérique

eng. Pan-fried scallops, parsnip mousseline, wild watercress coulis and Iberian ham chips

02. 24€. Pressé de volaille de Brest aux champignons et foie gras à la truffe

eng. Pressed Brest poultry with mushrooms and truffle foie gras

03. 17€. Ravioles aux cèpes, crème d'asperge et chips d'abondance

eng. Cep ravioli, asparagus cream, and Abundance cheese chips

04. 17€. Œuf parfait à 64°, fagot d'asperges blanches, confit d'oignon et chips de parmesan

eng. Perfectly cooked egg at 64°C, bundle of white asparagus, caramelized onion, and Parmesan chips

05. 24€. Ballotine de foie gras à l'Amarena, chutney de figues au poivre de timut

eng. Foie gras ballotine with Amarena cherries, fig chutney with Timut pepper

06. 27€. Mouillettes de langoustine et son oeuf mollet, nid de mesclun et sa vinaigrette à l'huile de truffe et pointe de caviar d'Oscietre

eng. Langoustine soldiers with soft-boiled egg, mesclun nest and truffle oil vinaigrette with a hint of Oscietra caviar

07. 22€. Salade "Léman" : truite, omble, haddock fumés par nos soins

eng. "Léman" salad: trout, char, and haddock smoked in-house

PLATS / DISHES

VENU DU LARGE / FROM OFFSHORE

08. 28€. Marmite du Léman lutté : omble, sandre, perche et velouté d'ecrevisse. Prévoir 15 minutes de préparation

eng. Lutefisk-style Léman stew: char, zander, perch, and crayfish velouté. please allow 15 minutes for cooking

09. 27€. Dos de cabillaud, beurre rouge et risotto de céleri à la pomme granny smith

eng. Cod loin, red butter sauce, and celery risotto with Granny Smith apple

10. 33€. Filets de perche : façon meunières ou à la crème vin blanc ou à la provençale et frites maison

eng. Perch fillets: meunière style or white wine cream or provençal style and homemade fries

11. 35€/pers. Omble chevalier découpé en salle, frites maison et légumes du moment. Pièce pour 2 personnes, prévoir 15 minutes de cuisson

eng. Lake char (Omble chevalier) carved at the table, homemade fries and seasonal vegetables. For 2 people, please allow 15 minutes for cooking

12. 27€. Filet de saint pierre, crème de nduja et mousseline de panais

eng. John Dory fillet, nduja cream and parsnip mousseline

ISSU DE LA TERRE / FROM THE EARTH

LES VIANDES / MEATS

13. 32€. **Noisette d'agneau** à l'ail noir confit et moelleux de pommes de terre
eng. *Lamb tenderloin with confit black garlic and fluffy mashed potatoes*

14. 37€. **Filet de bœuf de Savoie rossini**, gratin dauphinois et légumes du moment
eng. *Savoy beef fillet rossini, dauphinois gratin and seasonal vegetables*

15. 38€. **Cœur de ris de veau poêlé** aux morilles et truffes, gratin dauphinois et légumes du moment
eng. *Pan-seared veal sweetbreads with morels and truffles, Dauphinois gratin, and seasonal vegetables*

16. 28€. **Ballotine de volaille** aux demoiselles du lac et espuma de crozets savoyards à l'abondance
eng. *Chicken ballotine with lake fish, and Abondance cheese espuma with Savoy crozets*

17. 29€. **Aiguillette de canard** au bleu d'Auvergne, gratin dauphinois et légumes du moment
eng. *Duck breast with Bleu d'Auvergne cheese, Dauphinoise gratin, and seasonal vegetables*

VEGGIE

18. 17€. **Dahl** de lentilles corail, épinards, lait de coco et riz basmati
eng. *Coral lentil dahl with spinach, coconut milk and basmati rice*

19. 21€. **Burger végétarien** : pain au curry, palet de boulgour, aubergines rôties, cheddar et pickles d'oignon rouge
eng. *Vegetarian burger : curry bun, bulgur patty, roasted eggplant, cheddar and red onion pickles*

FROMAGES / CHEESES

20. 14€. Sélection de **fromages**
eng. *Special selection of cheeses*

21. 8€. **Fromage blanc** à la crème et coulis de fruits rouges
eng. *Fresh cream cheese, red fruits sauce*

LES DESSERTS

Demandez-nous les douceurs du moment.
eng. *Ask us for the delicacies of the moment.*

LES MENUS

Menu enfant

LE FERMIER

16€.

Steak haché **ou** jambon blanc, frites
eng. *Chopped steak or ham, fries*
et / and

Une boule de glace **ou** fromage blanc
eng. *One scoop of ice cream or fresh cream cheese*

LE MOUSSAILLON

16€.

Filets de perche, frites
eng. *Perch fillets, fries*
et / and

Une boule de glace **ou** fromage blanc
eng. *One scoop of ice cream or fresh cream cheese*

Menu du jour

26€.

Uniquement les midis du lundi au vendredi sauf jours fériés.
eng. *Only for lunchtime from Monday to Fridays.*

Menu Juliette

46€.

03. Ravioles aux cèpes, crème d'asperges
et chips d'abondance

*eng. Ravioli with porcini mushrooms,
asparagus cream and abundance chips*

ou/or

04. Œuf parfait à 64°, fagot d'asperge
blanches, confit d'oignon et chips de
parmesan

*eng. Perfectly cooked egg at 64°C, bundle
of white asparagus, caramelized onion,
and Parmesan chips*

ou/or

07. Salade "Léman" : truite, omble,
haddock fumés par nos soins

*eng. "Léman" salad: trout, char, and
haddock smoked in-house*

- et /and -

12. Filet de saint pierre, crème de nduja
et mousseline de panais

*eng. John Dory fillet, nduja cream and
parsnip mousseline*

ou/or

16. Ballotine de volaille aux demoiselles
du lac et espuma de crozets savoyards à
l'abondance

*eng. Chicken ballotine with lake fish,
and Abundance cheese espuma with Savoy
crozets*

- et /and -

Dessert au choix

eng. Dessert of your choice

Menu Fernande

59€.

05. Ballotine de foie gras à l'Amarena,
chutney de figues au poivre de timut

*eng. Foie gras ballotine with Amarena
cherries, fig chutney with Timut pepper*

ou/or

06. Mouillettes de langoustine et son oeuf
mollet, nid de mesclun et sa vinaigrette
à l'huile de truffe et pointe de caviar
d'Oscietre

*eng. Langoustine soldiers with soft-
boiled egg, mesclun nest and truffle oil
vinaigrette with a hint of Oscietra
caviar*

- et /and -

08. Marmite du Léman lutté : omble,
sandre, perche et velouté d'ecrevisse.
Prévoir 15 minutes de préparation

*eng. Lutefisk-style Léman stew: char,
zander, perch, and crayfish velouté.
please allow 15 minutes for cooking*

ou/or

10. Filets de perche : façon meunières ou
à la crème vin blanc ou à la provençale
et frites maison

*eng. Perch filets: meunière style or
white wine cream or provençal style and
homemade fries*

ou/or

14. Filet de bœuf de Savoie rossini,
gratin dauphinois et légumes du moment

*eng. Savoy beef fillet rossini, Dauphinois
gratin and seasonal vegetables*

ou/or

15. Cœur de ris de veau poêlé aux morilles
et truffes, gratin dauphinois et légumes
du moment

*eng. Pan-seared veal sweetbreads with
morels and truffles, Dauphinois gratin,
and seasonal vegetables*

- et /and -

Dessert au choix

eng. Dessert of your choice

51€.

01. Saint Jacques poêlées, mousseline de panais, coulis de cresson sauvage et chips de jambon ibérique

eng. **Pan-fried scallops**, parsnip mousseline, wild watercress coulis and Iberian ham chips

ou / or

02. Pressé de volaille de Brest aux champignons et foie gras à la truffe

eng. **Pressed Brest poultry** with mushrooms
and truffle foie gras

- et / and -

09. **Dos de cabillaud**, beurre rouge et risotto de céleri à la pomme granny smith

eng. **Cod loin**, red butter sauce, and
celery risotto with Granny Smith apple

ou / or

17. 29€. Aiguillette de canard au bleu d'Auvergne, gratin dauphinois et légumes du moment

eng. **Duck breast** with Bleu d'Auvergne cheese, Dauphinoise gratin, and seasonal vegetables

- et / and -

Dessert au choix

eng. **Dessert** of your choice



Nota bene

Nos viandes sont de provenance France et Union Européenne, nos prix en euros, TTC, service compris.

eng. Our meats are from France and the European Union, our prices are in euros, including tax, service included.

Liste des allergènes

[illegible]