

## CARTE DES METS

### LES ENTRÉES & STARTERS

*Vol-au-vent de ris de veau 19,50.- Vol-au-vent of sweetbreads  
aux morilles, version 2020 with morels, version 2020*

*Gravelax de truite 16,50.- Trout gravlax on green  
sur taboulé de lentilles vertes lentil tabbouleh*

*Suprême de pigeonneau au 18,50.- Pigeon supreme with foie gras,  
foie gras, espuma d'asperges asparagus espuma*

*Opéra de foie gras aux cerises 19,50.- Foie gras opera with amarena  
amarena et pain d'épices cherries and gingerbread*

*Planche de charcuterie 16.- Charcuterie board of the region  
chablaisienne et ses condiments and its condiments*

*Fricassée d'escargots aux cèpes 17,50.- Fricassee of snails with porcini  
et petits pois maraîchers mushrooms and peas*

*Ném de reblochon fermier 16.- The spring roll reblochon  
de Savoie au lard fumé, farmer of Savoy with smoked  
saladine d'herbes bacon and salad*

*Ormeaux bretons et saint-jacques, 20,50.- Breton abalone and scallop shell,  
velouté de cresson et cream of watercress and  
tartare d'algues seaweed tartare*

## CARTE DES METS

### LES PLATS & DISHES

#### POISSONS

*Dos de sandre, 21.- Pike perch back celerisotto  
celerisotto de shimeji et jus corsé by shimeji*

*Ballotin de truite de notre 16.- Regional trout ballotin  
région et ses demoiselles du lac and its crayfish*

*Poke bowl à la truite fumée 13,50.- Smoked trout poke bowl  
(Riz sauce soja, truite fumée et (rice with soy sauce,  
assortiments de légumes crus) raw vegetables)*

*Filets de perches Fresh perch fillets*

- Meunière • 28.- • Just fried with lemon*
- À la provençale • 29.- • Provençal style*
- À l'ail des ours • 29.- • Wild garlic*
- À la crème • 29.- • With a cream sauce*

#### VIANDES

*Filet de boeuf de notre région 29,50.- Region Rossini beef tenderloin  
Rossini au jus de truffe with truffle juice*

*Filet de canette au miel citronné 24.- Lemon honey bobbin fillet*

*Quasi de veau cuit à basse 26.- Tender veal cooked at low  
température, jus de sarriette temperature, sarriette juice*

*Suprême de poularde 28.- Bresse chicken supreme  
de Bresse, crème tartufata with cream of truffles  
(truffes et champignons) and mushrooms*

*- Nos viandes sont de provenance France et Union Européenne -*

## CARTE DES METS

### VÉGÉTARIENS

*Poke bowl 13,50.- Poke bowl*

*Burger au potimarron 15.- Potimarron burger*

### LES FROMAGES & CHEESES

*Sélection de fromage 12.- Cheese selection by  
de la Maison Buttay la Maison Buttay*

*Fromage blanc à la crème 7.- Cottage cheese with cream  
et coulis de fruits rouges and red fruits sauce*

### LES DESSERTS

*8,80.-*

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

### LES MENUS DU JOUR & MENUS OF THE DAY

*Tous les midis de la semaine Every day of the week except  
sauf jours fériés public holidays*

*Formule entrée, plat 20.- Menu starter, dish and  
et dessert du jour dessert of the day*

*Formule entrée, plat 16.- Menu starter, dish or  
ou plat et dessert du jour dish and dessert of the day*

*Formule Plat du jour seul 14,50.- Menu dish of the day*

---

## CARTE DES METS

---

### MENUS ENFANTS & CHILDREN'S MENU

*Steack haché, frites et glace 12,50.- Chopped steak, fries and ice cream*

*Filets de perches, frites et glace 14,50.- Perch fillets, fries and ice cream*

---

-----

### MENU TERRE ET LAC

29,80.-

*Mise en bouche*

*Mise en bouche*

*Gravelax de truite  
sur taboulé de lentilles vertes*

*Trout gawlax on green  
lentil tabbouleh*

*ou*

*or*

*Planche de charcuterie  
chablaisienne et ses condiments*

*Charcuterie board of the region  
and its condiments*

*Ballotine de truite de notre  
région et ses demoiselles du lac*

*Regional trout ballotine  
and its crayfish*

*ou*

*or*

*Filet de canette au miel citronné*

*Lemon honey bobbin fillet*

*Dessert du moment*

*Dessert of the moment*

---

-----

### MENU VÉGÉTARIEN

35.-

*Mise en bouche*

*Mise en bouche*

*Poke bowl*

*Poke bowl*

*Burger au potimarron*

*Potimarron burger*

*Dessert du moment*

*Dessert of the moment*

---

---

CARTE DES METS

---

MENU LOGIS

37.-

*Mise en bouche*

*Mise en bouche*

*Nem de reblochon fermier  
de Savoie au lard fumé,  
saladine d'herbes*

*The spring roll reblochon  
farmer of Savoy with smoked  
bacon and salad*

*Filets de perches meunière*

*Fresh perch fillets fried with lemon*

*Dessert du moment*

*Dessert of the moment*

---

MENU DENT D'OCHE

39.-

*Mise en bouche*

*Mise en bouche*

*Fricassée d'escargots aux cèpes  
et petits pois maraîchers*

*Fricassee of snails with porcini  
mushrooms and peas*

*ou*

*or*

*Nem de reblochon fermier  
de Savoie au lard fumé,  
saladine d'herbes*

*The spring roll reblochon  
farmer of Savoy with smoked  
bacon and salad*

*ou*

*or*

*Suprême de pigeonneau au  
foie gras, espuma d'asperges*

*Pigeon supreme with foie gras,  
asparagus espuma*

*Dos de sandre,  
celerisotto de shimeji et jus corsé*

*Pike perch back celerisotto  
by shimeji*

*ou*

*or*

*Quasi de veau cuit à basse  
température, jus de sarriette*

*Tender veal cooked at low  
temperature, sarriette juice*

*Dessert au choix (Café G. +1,50.-)*

*Choice of dessert (Café G. +1,50.-)*

# LE RADEAU

*D'Alsace*  
DEPUIS 1901

## CARTE DES METS

### MENU RADEAU

52.-

*Mise en bouche*

*Mise en bouche*

*Vol-au-vent de ris de veau  
aux morilles, version 2020*

*Vol-au-vent of sweetbreads  
with morels, version 2020*

*ou*

*or*

*Opéra de foie gras aux cerises  
amarena et pain d'épices*

*Foie gras opera with amarena  
cherries and gingerbread*

*ou*

*or*

*Ormeaux bretons et saint-jacques,  
velouté de cresson et  
tartare d'algues*

*Breton abalone and scallop shell,  
cream of watercress and  
seaweed tartare*

*Filets de perches meunière*

*Fresh perch fillets fried with lemon*

*ou*

*or*

*Suprême de poularde  
de Bresse, crème tartufata  
(truffes et champignons)*

*Bresse chicken supreme  
with cream of truffles  
and mushrooms*

*ou*

*or*

*Filet de bœuf de notre région  
rossini au jus de truffe*

*Region Rossini beef tenderloin  
with truffle juice*

*Plateau de fromages*

*Cheese platter*

*Dessert au choix*

*Choice of dessert*

*Café gourmand +1,50.-*

*Café gourmand*

## CARTE DES BOISSONS

### LES BOISSONS CHAUDES

DÉSIGNATION	TARIFS
• Espresso	2,50
• Double espresso	4,50
• Café au lait, café renversé	4,00
• Capuccino, chocolat chaud	4,50
• Café viennois	4,50
• Thés, infusions	3,50

### LES SOFT DRINKS

DÉSIGNATION	TARIFS	
	33 cl	25 cl
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Orangina	3,5	
Schweppes tonic, thé froid		3,5
Jus de fruits : Pomme, Orange, Tomate, Ananas, Abricot		3,5

### LES BIÈRES

DÉSIGNATION	TARIFS		
	50 cl	33 cl	25 cl
Heineken pression	7		3,5
Affligem pression			4,5
Pelforth brune bouteille		5,5	
Hoegaarden blanche bille		5,5	

### LES EAUX

DÉSIGNATION	TARIFS		
	100 cl	50 cl	33 cl
Evian	6	4	3,5
Badoit	6	4	
Perrier			3,5

### LES APÉRITIFS

DÉSIGNATION	TARIFS
• Kir Cassis, mûre, pêche, framboise ou châtaigne 12 cl	3,50
• Kir Royal 12cl	9,00
• Ricard, Pastis 4cl	4,00
• Martini, Campari, Suze 5cl	4,00
• Porto 5cl	5,00
• Campari orange ou soda 25cl	6,00
• Coupe de champagne 12cl	cf. carte
et verre de vin 12cl	des vins


### LES SPIRITUEUX 4CL

DÉSIGNATION	TARIFS
• J&B, Ballantines, vodka, gin,	7,00
• Genépi, Poire, Framboisine...	
Baileys, Amaretto, Set 27,	
Rhum Bacardi, Tequila...	8,00
• Chivas, Jack Daniel's, Cognac VSOP	9,00



## CARTE DES BOISSONS



### LES VINS ROUGES 1/2

QUALIFICATIFS		TARIFS					COMMENTAIRES
RÉGION	DÉSIGNATION	150 cl	75 cl	50 cl	37,5 cl	10 cl	
Savoie	Mondeuse "Sainte Barbe" Bouvet 2016	69	36	25			Cépage historique exclusif à la Savoie donnant un vin aux arômes de myrtille, mûre, violette sur des tanins serrés.
" "	Pinot noir "Le Beau Chêne" Bouvet 2017		29		19		Cépage roi de la Combe de Savoie qui donne à ce vin un équilibre chaleureux, entre fraîcheur et finesse.
Loire	Château de Sancerre Marnier 2018		39				Fin, léger, épicé (poivre blanc), floral, fruit.
" "	Saint Nicolas de Bourgueil "Les Charmantes" 2018		29				Nez typé Cabernet, bouche remarquable, finesse et élégance.
Languedoc	Pic Saint-Loup Mas de Jon 2019		29	24			Épices, réglisse, poivre, fruits rouges gourmands, tanins soyeux fraîcheur.
" "	Château Fabre-Gasparets 2019 		34				Puissance et élégance, grande complexité aromatique fruits noirs épices.
Bourgogne	Savigny les Beaune Maillard 2015		49				Senteurs délicates, beau soyeux en bouche.
" "	Mercrey Louis Latour 2018		52				Vin droit, structuré, matière dense, tanins fermes.
" "	Beaunes Perrières 1 <sup>er</sup> cru domaine Louis Latour 2013		87				Superbe avec des notes de cerise noire, de moka et des tanins soyeux.
" "	Pinot noir domaine Louis Latour 2018		37				La bouche est ronde avec un fruité vibrant, aux notes de cassis, de griotte et de réglisse.
Beaujolais	Moulin à Vent Louis Latour 2018		36				Beaucoup de caractère pour ce vin riche et frais en bouche.
" "	Brouilly Louis Latour 2018		34				Les fruits rouges et les épices se retrouvent en bouche. Vin rond et parfaitement équilibré.



CARTE DES BOISSONS

LES VINS ROUGES 2/2

QUALIFICATIFS		TARIFS					COMMENTAIRES
RÉGION	DÉSIGNATION	150 cl	75 cl	50 cl	37,5 cl	10 cl	
Bordeaux	<i>Le Jardin de Petit Village "Pomerol" 2015</i>		72				<i>Robe sombre, nez épicié, fruits mûrs, attaque soyeuse, finale longue.</i>
" "	<i>Margaux "Château Vivens" 2015</i>		64				<i>Pureté aromatique, bouche délicieuse, équilibre fruit corps.</i>
" "	<i>Château Roustaing "Vieilles Vignes" 2018</i>		24				<i>Belle couleur, arômes de fruits noirs, bouche souple et élégante.</i>
" "	<i>Château Tourte des Graves 2011</i>		38				<i>Nez pur, fruité, frais, beaucoup de goût et présence en finale.</i>
" "	<i>Château des Arnauds "Lalande de Pomerol" 2016</i>		36				<i>Nez concentré, attaque ample, ensemble harmonieux, belle longueur en bouche.</i>
" "	<i>Les Tourelles de Longueville "Pauillac" 2015</i>		115				<i>Nez frais, précis, bouche volumineuse, tannins charnus.</i>
" "	<i>Dame de Montrose Saint-Estèphe 2017</i>		89				<i>Belle robe brillante de couleur rubis. Son attaque est fraîche et assortie de touches de mûres et de cassis.</i>
Rhône	<i>Chateaufort du Pape Les Origines 2017</i> 		69				<i>Intenses arômes de fruits mûrs, grande complexité aromatique, tannins concentrés et soyeux.</i>
" "	<i>Vacqueyras "Grande Garrigue" Jaume 2017</i> 		38	29			<i>Arômes de fruits rouge et noirs, notes mentholées, épices. Fruit expressif.</i>
" "	<i>Côtes du Rhône Saint-esprit Delas 2018</i>		25				<i>Tannins soyeux, arômes fruités, bouche savoureuse.</i>
" "	<i>Crozes Hermitage « les launes » Delas 2018</i>		39				<i>Ample et rond en bouche. Très bons arômes de cassis, prune et violette.</i>
" "	<i>Côte-Rôtie Seigneur de Maugiron Delas 2017</i>		92				<i>Robe pourpre très foncée; nez puissant et fin, marqué par des arômes de cassis, groseilles et de réglisse soutenus par un léger boisé</i>


## CARTE DES BOISSONS

### LES VINS BLANCS


QUALIFICATIFS		TARIFS					COMMENTAIRES
RÉGION	DÉSIGNATION	150 cl	75 cl	50 cl	37,5 cl	10 cl	
Savoie	Chignin-Bergeron Sainte Dominique Bouvet 2017	69	38		23		Vin expressif et racé à l'intensité aromatique exceptionnelle. Vin généreux et rond.
" "	Château Ripaille 2019		28				Chasselas de Ripaille, nez franc, minéral et fruité.
" "	Roussette "l'Altesse" Bouvet 2018		33	24			L'Altesse donne un vin harmonieux, entre fraîcheur et note sucrée, d'une belle intensité.
Bourgogne	Meursault Goutte d'or 2017		124				Structure souple, ample et raffinée, avec des parfums intenses de pêche blanche, de prune jaune et d'amandes grillées.
" "	Chablis Saint Pierre «Regnard» 2018		46				Robe pâle, reflets dorés. arômes d'amande, fruits frais et fleurs. Belle matière.
Languedoc	Chardonnay Grande Courtade 2018 GP Pays d'Oc 		26				Opulence et fruit pour ce blanc, ample, gras aux notes d'agrumes.
" "	Bar des Cigales (moëlleux) "Coulon" 2018		28				Robe jaune pâle, nez intense, attaque fraîche, vin soyeux, belle finale.
Loire	Pouilly Fumé "de Ladoucette" 2018		52		28		Senteurs de fleurs blanches, pulpe de citron. Structure en bouche dense, minérale.
" "	Château de Lancerre blanc "Marnier" 2018		36				Robe brillante, bouche fraîche et vive, finale persistante.
Alsace	Riseling Classic Hugel 2016		38				Vin sec, frais, vif avec une belle tension et vivacité qui donne de la vie au palais
" "	Gewurztraminer Classic - Hugel 2015		39				Une belle générosité, vineux et pulpeux, une remarquable sapidité, très goûteux et savoureux.
Suisse	Yvorne Vigne du Baron 2018		35				Robe jaune pâle, nez délicat, bouche fraîche.

## CARTE DES BOISSONS

### LES VINS ROSÉS

QUALIFITATIFS		TARIFS					COMMENTAIRES
RÉGION	DÉSIGNATION	150 cl	75 cl	50 cl	37,5 cl	10 cl	
Savoie	Rosé de Savoie "Les pierres roses" Bouvet 2019		27		18		100 % Pinot noir. Robe claire, bouche ronde et souple avec un nez de fruits frais.
Languedoc	L'instant Rosé "IGP Pays d'Oc" 2019 		24				Vin frais, rond, gourmand appelant la convivialité.
" "	Pic Saint-Loup Mas de Jon 2019		29				Un nez expressif entre la rose et le pamplemousse, une finale fruitée de cerise et de myrtille.
Provence	Terre de Berne "AOP Côte de Provence" 2019	66	34	27			Élegant, floral et fruité.
Suisse	Oeil de Perdrix Tartegnin		28				Expressif, souple et séduisant.

### LES CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

QUALIFITATIFS		TARIFS					COMMENTAIRES
RÉGION	DÉSIGNATION	150 cl	75 cl	50 cl	37,5 cl	10 cl	
Savoie	Crémant de Savoie Cave Cruet		29				La subtile association des différents cépages confère à cet assemblage une fraîcheur fruitée autour de notes florales.
Italie	Prosecco "Annaces" 		29		7		D'une bonne intensité et d'un bon équilibre, les arômes de fruits se trouvent renforcés par une belle vivacité qui conduit à une finale gourmande.
Champagne	Deutz Brut Classic		85		39		Ce champagne à la robe d'or présente un perlage d'une grande finesse, aux arômes fondus et à la texture soyeuse.
" "	Champagne Louis Constant		60		9		Un champagne délicat aux notes de fruits secs et de fleurs blanches