

POUR COMMENCER...

La Charcuterie de l'Épicerie Sélection de produits régionaux <i>Épicerie delicatessen meat Platter</i>		17.5
Notre sélection de Fromage ... aussi des produits régionaux <i>Local Mature cheese platter</i>	✓	17.5
La mixte Charcuterie et Fromages pour les plus gourmands <i>Local Cheese & delicatessen meat Platter</i>		18.5
La Salade Healthy Légumes variés, graines de courges, quinoa, œuf, miel et soja <i>Vegetables, squash seeds, Quinoa, egg, honey, soy sauce</i>	✓	16.5
La salade de l'Épicerie Endive, noix, gorgonzola, pomme <i>Endive, Walnuts, gorgonzola cheese, apple</i>	✓	14.5
La Soupe d'Hiver <i>Winter Soup</i>		12.5
La Salade Caesar Romaine, Volaille croustillante, Parmesan et sauce Caesar <i>Roman Salade, crispy chicken, Parmezan cheese, caesar sauce</i>		16
Mini Camembert rôti Chutney de myrtille, noix et pain toasté <i>Mini roasted Camembert, blueberry chutney, walnuts & toasted bread</i>	✓	14.5

NOS OMELETTES

Uniquement le midi (Only at lunch time)

Traditionnelle au fromage, frites et salade <i>Local cheese Omelette, French fries & salad</i>	✓	13
Spéciale à la Truffe d'été, frites et salade <i>Summer truffle Omelette, French fries & salad</i>	✓	21

NOS PLATS

Le Tataki de bœuf	28
Sauce Yakitori	
<i>Beef Tataki, Yakitori Sauce</i>	
L'échine de Porc confite et caramélisée	24
Légumes variés et Pommes de terre sautées	
<i>Caramelized pork loin, vegetables & Sautéed potatoes</i>	
La noix d'entrecôte Black Angus	28
Sauce Tartare maison et Frites	
<i>Black Angus Rib Steak, Tartare sauce & French f</i>	
La volaille crousti-fondante de l'Épicerie	24
Frites et Salade	
<i>Épicerie's Crispy tenders, french fries & Salad</i>	
Le Magret de Canard entier, sauce au miel et 4 épices	28
Légumes variés et Pommes de terre sautées	
<i>Whole Duck Breast, honey & 4 spices sauce, vegetables & Sautéed potatoes</i>	
Le Tartare de Bœuf au couteau	23
A notre façon et sa salade	
<i>Homemade prepared beef tartare & salad</i>	
Le Burger de l'Épicerie	22
Bœuf Angus, raclette, lard paysan et œuf	
<i>Épicerie's Burger : Angus Beef, raclette cheese, Bacon & egg</i>	
Le Fameux Ribs, sauce BBQ maison	26
Et ses Frites	
<i>Giant Ribs, BBQ sauce, French fries</i>	
Le « Pot au Phô »	
Bouillon épicé aux petits légumes, gingembre, coriandre et sésame	
<i>Vegetable spicy broth with ginger, coriander & sesame</i>	
Bœuf et Canard <i>Beef & Duck</i>	26
Végétarien <i>Veggie</i>	22



NOS TAGLIATELLES



Pesto et Buratta	21
Truffe d'été <i>Summer truffles</i>	26

NOS SPECIALITES AU FROMAGE

La Tartiflette Maison dans sa boîte et salade verte <i>Homemade tartiflette « on the box », Salad</i>	21
---	----

À PARTAGER mini 2 pers

NOS FONDUES Emmental, Comté, Beaufort		
La Traditionnelle Savoyarde <i>Local cheese</i>		22/pers
La Cèpe <i>With Ceps</i>		26/pers
La Truffe d'été <i>Summer truffles</i>		29/pers
Supp. Pomme de terre <i>Extra potatoes</i>		5
Supp. Charcuterie <i>Extra Delicatessen meat</i>		7
La Raclette Traditionnelle		28/pers
Pommes de terre, charcuterie, fromage, salade <i>Potatoes, cured meat, Salad</i>		

MENU OURSON -DE 12 ANS

14.5

Steak haché, frites ou Poulet croustillant, frites ou pâtes, natures ou
sauce tomate

fromage Blanc ou Mousse au chocolat + un sirop au choix

*Chopped steak with french fries or Crispy tenders with french fries or Pastas with
tomato Sauce + Cottage cheese or Chocolate mousse + water syrup of your choice*

...ET POUR FINIR, NOS DESSERTS MAISON

Tiramisu au spéculoos <i>Speculoos Tiramisu</i>	9
Oreo Cheesecake	9
Tarte au citron meringué <i>Lemon meringue pie</i>	9
Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>	9
Tarte aux myrtilles <i>Blueberry pie</i>	9
Framboisier <i>Raspberry pie</i>	10
Fromage Blanc et coulis de fruits rouges <i>Cottage cheese with berry coulis</i>	7
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	12