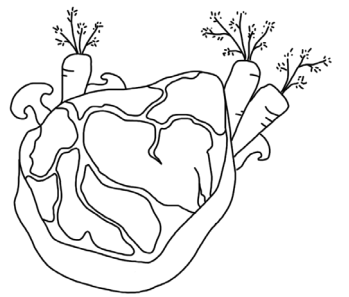


PANORAMIC



Les entrees / Starters

HOUMOUS MAISON 10€

Houmous de pois chiche maison et son pain toasté
Homemade chickpeas hummus and toasted bread

COEUR DE ROMAINE GRILLÉ 17€

Cœur de Romaine grillé au barbecue, crème montée aux herbes et Beaufort
Grilled romaine lettuce heart, herbal whipped cream and Beaufort cheese

OS A MOELLE AU BARBECUE 14€

Os à moelle, chapelure d'herbes et pain grillé
Marrowbone, herbal breadcrumbs and toasted bread

Les plats / Main courses

*Tous nos plats sont servis sans accompagnement
pour vous permettre de les choisir*

All of our dishes are served without side dishes so that you can choose

HOT DOG 12€

Pain brioché maison, saucisse, pickles de cornichons, oignons frits, ketchup et moutarde fumée maison
Hot-dog, homemade brioche bun, pickles, crispy onions, ketchup and house-smoked mustard

TOMATE FARCIE 21€

Tomate farcie au bœuf accompagnée de riz Pilaf
Tomato stuffed with beef meat served with Pilaf rice

TARTIFLETTE 24€

Tartiflette maison au Reblochon du Grand-Bornand
Homemade tartiflette with farmer Reblochon cheese from Grand-Bornand

TOMATE, BURRATA 19€

Tomate cœur de bœuf, burrata 125g, huile d'olive et basilic
Cuore di bue tomato, burrata 125g, olive oil and basil



Les vins / Wines

LES ROSÉS

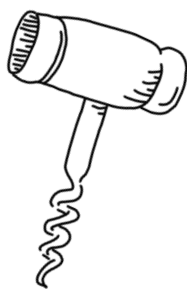
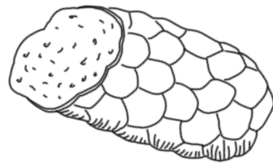
IGP Méditerranée rosé Maison Bouvier 35€
AOC Côtes de Provence Figuière 50€
Magnum AOC Côtes de Provence Figuière 100€

LES BLANCS / WHITE

AOC Savoie Apremont Maison Bouvier 35€
AOC Saint-Véran Domaine Sangouard-Guyot 55€
AOC Saint-Joseph Domaine Jacouton 70€

LES ROUGES / RED

IGP Pays-d'oc pinot noir Maison Bouvier 35€
AOC Pic Saint Loup Aparté Domaine Mas de Jon 48€
AOC Ladoix Domaine Capitain Gagnerot 90€



Le barbecue

*Tous nos plats sont servis sans accompagnement
pour vous permettre de les choisir*
All of our dishes are served without side dishes so that you can choose

SANDWICH MERGUEZ, sauce harissa maison 14€
homemade harissa sauce

CROQUE-MONSIEUR aux champignons et BEAUFORT 14€
with mushrooms and Beaufort cheese

BAVETTE de BOEUF, sauce Béarnaise 23€
FLANK STEAK, Béarnaise sauce

CÔTE DE COCHON DE MONTAGNE GRILLÉE,
crumble de couenne et sauce barbecue 22€
Mountain pork chop, rind crumble and barbecue sauce

DEMI-COQUELET GRILLÉ, jus réduit au thym et citron 17€
Half cockerel, meat juice lemon and thyme

STEAK À CHEVAL, steak haché chevauché d'un œuf au plat 14€
Steak topped with a fried egg

REBLOCHON FERMIER ENTIER RÔTI
Jambon blanc et pomme de terre grenaille 24€
Roasted farmer Reblochon cheese, ham and potatoes

PAVÉ DE TRUITE, purée d'amande, sauce vierge 24€
Trout steak, almond paste, herbal sauce

Pour accompagner / Side dishes

BOL DE SALADE VERTE, green salad 6€

PORTION DE FRITES, french fries 6€

ASSORTIMENT DE LEGUMES GRILLÉS 6€
(tomate, aubergine, courgette)
Roasted vegetables

POMME DE TERRE GRENAILLES AU THYM 8€
Roasted potatoes with thyme

Les douceurs / Sweets

CRÊPE NATURE, Regular crepe 5€

CRÊPE GARNIE, Garnished crepe 7€

TARTE AUX FRUITS DE SAISON, Seasonal fruits pie 8€

COOKIE 6€

Chocolat noisette, praliné, cacahuètes, amandes et noisettes torréfiées
Chocolate, praline, peanuts, roasted almonds and hazelnuts

MERINGUE 4€

Grué de cacao, praline rose ou amandes / Cocoa, praline or almonds

ROSE DES SABLES 4€

Pétales de maïs, chocolat noir, au lait ou blanc
Cornflakes, black, milk or white chocolate

