

La carte du Snack

Velouté de Potimarron, écume de Beaufort, éclats de Noisettes	14€
<i>Pumpkin cream soup, grilled hazelnut shards and Beaufort cheese mousse</i>	
Le caviar français, blinis au Sarrazin, crème aigrette (30g)	69€
<i>French caviar, buckwheat blinis, sour cream (30g)</i>	
6 huîtres du Parc de l'Impératrice N°3 « Les Perles »	20€
<i>6 Oyster from « Le Parc de l'Impératrice » N°3 « Les perles »</i>	
6 ou 12 escargots de Savoie en coquilles persillées	18€ ou 32€
<i>6 or 12 local snails in shell, with parsley</i>	
La classique salade Caesar, anchois, bacon, poulet	18€
<i>The classic Caesar salad with chicken, anchovy and bacon</i>	
Le « pok bowl » tout végétal, sauce yogourt grec, citron noir et huile d'olive fruité	18€
<i>The « pok bowl » all vegetables, Greek yogurt sauce, black lemon and fruity olive oil</i>	
Planche de jambon « Noir de Bigorre », affinage 24 mois	24€
<i>Board of « Noir de Bigorre” Ham, 24 months ripening</i>	
Planche de saumon fumé des îles Féroé, blinis de Sarrazin et fromage frais aux herbes	28€
<i>Salmon smoked from Féroé Island, buckwheat blinis and soft white cheese with herbs</i>	

Burger “Koh-I Nor”, bœuf, tomate, laitue, bacon, beaufort	27€
<i>Koh I nor burger: Beef, tomato, lettuce, bacon, Beaufort cheese served with French fries</i>	
Noix d'entrecôte « Black Angus », sauce aux poivres	32€
<i>« Black Angus » rib steack, pepper sauce, served with french fries</i>	
Pot de foie gras de canard au naturel, pain grillé	23€
<i>Natural duck « foie gras » served in a pot with toast</i>	
Tortillas de tourteaux aux agrumes, tomates confites	27€
<i>Citrus Crab tortillas with tomato candied and lettuce</i>	
Bagel toasté de saumon fumé, tartare de fromage frais, câpres, roquette	27€
<i>Smoked salmon toasted bagel, fresh cheese tartare, red onion, capers and aragula</i>	
Club sandwich classique au Poulet, avec bacon	27€
<i>Classic Chicken club sandwich with bacon, served with fries</i>	
Steak tartare préparé à votre goût, pommes allumettes	27€
<i>Tartar steak prepared at your taste, with French fries</i>	
La blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf	27€
<i>The old fashioned blanquette of veal, rice pilaf</i>	
Les tagliatelles à votre goût: arabiatta, pesto, bolognaise	19€
<i>Pasta at your taste, Arabiatta, pesto, bolognaise</i>	

Tous nos prix sont TTC, service compris

Tous nos prix sont TTC, service compris

Les Desserts/ Sweets

Salade de Fruits Frais <i>Fresh fruits salad</i>	12€
La Planche de Fromages affinés de montagne et confit de fruits <i>The board of mountain refined cheeses with confit of fruits</i>	18€
La faisselle fermière, compotée de myrtilles sauvages <i>Cottage cheese with compote of wild blueberry</i>	14€
Le Pok Bowl Gourmand aux fruits frais, céréales, fromage et miel <i>The gourmed pok bowl with fresh fruits, cereals, soft cheese and honey</i>	14€
Le finger vanille caramel <i>Finger with vanilla and caramel</i>	14€
Le Fondant à la pistache <i>Soft cake with pistachio nuts</i>	14€
La tarte Yuzu revisitée <i>Personal yuzu pie</i>	14€
Le café gourmand <i>The gourmet café</i>	12€

**Notre Snack est proposé de 10 h à 22h,
au bar ou sur la terrasse**

*The snack is proposed from 10am to 10pm,
at the bar or on the terrace*

**Nos barmans se feront un plaisir de vous orienter
dans la sélection de vos boissons**

Our barmen will be pleased to suggest you the drink adapted to your wish.