

CARTE SNACKING



LES FROIDS / COLD DISHES

KAILA César, la reine des salades, volaille fermière – Sauce César <i>KAILA Caesar, the queen's salad, free range chicken – caesar sauce</i>		42 €
EKRIN Salade, homard breton – Sauce Cocktail <i>EKRIN Salad, Brittany lobster – cocktail sauce</i>		69 €
Foie gras de canard version bokal (2 pers.) 100 grs <i>Duck foie gras bokal version (2 pers.) 100 grs</i>	 	52 €
Cœur de saumon fumé sélection Tsar de Pétroussian 120 grs <i>Heart of smoked Salmon, Pétroussian's Tsar selection 120 grs</i>		45 €
Klub sandwich "Le grand classique" <i>Klub sandwich "The classic one"</i>		42 €
Carpaccio de Bœuf – Pesto – Parmesan – Tomates Confites <i>Beef carpaccio – Pesto – Parmesan cheese – Tomatoes preserved</i>		41 €
Ardoise de fromages de Savoie <i>Savoie's cheeses slate</i>		39 €
Ardoise de charcuteries et salaisons de Savoie <i>Slate of charcuteries and Savoie's salt curing</i>		39 €
Jambon ibérique Cinco Jotas 100% nourris aux glands – 70 grs <i>Iberian ham, Cinco Jotas 100% acorn-fed – 70 grs</i>		41 €

LES CHAUDS / HOT DISHES

Kroc' Monsieur à la truffe noire – Beaufort – Jambon blanc <i>Kroc' monsieur with black truffle – Beaufort cheese – Cooked ham</i>		69 €
Burger Kaila : bœuf 150 g, oignons confits, jambon de Savoie <i>Burger Kaila : beef 150 g, preserved onions, ham from Savoie</i>		45 €
Risotto Carnaroli aux truffes noires – Jus truffé <i>Carnaroli Risotto with black truffle – truffle juice</i>		75 €
Saumon "BÖMLO" de Norvège juste saisi – légumes au wok <i>"Bomlo" Salmon from Norway, just seized, vegetables cooked in a wok</i>		42 €
Pâtes artisanales al dente : Tomate, bolognaise, carbonara, beurre, pesto <i>Homemade pastas al dente (tomato, bolognese, carbonara, butter, pesto)</i>		34 €
Soupe maison Tomates, Poireaux / Pommes de Terre, Champignons, Potiron <i>Homemade soup</i> <i>Tomatoes, Leeks/Potatoes, Mushrooms, Pumpkin</i>	 	28 €
Wok de légumes au soja – Gingembre - Yuzu <i>Wok vegetables with soy sauce, lime and ginger</i>		45 €
Coquillettes au jambon à l'os et crème de truffe – râpée minute <i>Coquillettes with boiled ham and truffle cream – minute grated</i>		74 €
Pièce du boucher ou Pêche du jour (Prix selon arrivage) <i>Piece of beef or Fish of the day</i>		

GOURMANDS / THE GOURMAND'S CORNER

Coulant chaud au chocolat noir " Pur Cacao "		22 €
<i>Hot black chocolate Fondant "Cacao Pure"</i>		
Crème brûlée à la vanille de Madagascar		16 €
<i>Caramelized custard cream with vanilla from Madagascar</i>		
Millefeuille du moment selon l'inspiration du Pâtissier		21 €
<i>Millefeuille of the moment by the pastry</i>		
Assiette de fruits rouges et noirs	 	32 €
<i>Plate of red fruits</i>		
Fruits exotiques en salade – Sorbet mangue		24 €
<i>Fresh exotic fruits salade – Mango sorbet</i>		
Sorbets ou crèmes glacées		16 €
<i>Sorbets or iced cream</i>		

**SANS LACTOSE / LACTOSE FREE****SANS GLUTEN / GLUTEN FREE**

**Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
La liste des allergènes est disponible sur demande.**

***Our dishes are homemade and elaborated from raw products.
The list of allergen is available on demand.***