

## MADAME

## Carte du déjeuner

## A partager et à Grignoter

**Planche de charcuteries alpines & italiennes** (SU,G) 42  
*Selection of Alpine & Italian Charcuterie*

**Croque truffe, jambon blanc, Comté affiné** (D,G,SU,E) 35  
*Truffle Croque, white ham & aged Comté cheese*

**Tempura de cabillaud, sauce au piment d'Espelette et citron vert** (F,G,E,MU,C,SU) 23  
*Cod Tempura, Espelette pepper & lime sauce*

## Crudo

**Thon rouge, crème de fromage frais aux épices & huile de tagète** (F,E,MU,SU,C,D,G) 32  
*Bluefin Tuna, spiced cream cheese & tagete oil*

**Tartare de boeuf Charolais au couteau, herbes fraîches & câpres** (E,MU,SU) 28  
*Hand-cut Charolais Beef Tartare, fresh herbs & capers*

## Entrées - Starters

**Velouté de potimarron & châtaigne, croûtons au beurre noisette** (D,G) 24  
*Pumpkin & Chestnut Velouté, brown butter croutons* 

**Endives braisées au miel des Alpes, jambon blanc aux herbes** (D,G,C) 25  
*Alpine honey-braised Endives, herb white ham*

Viandes d'origine France et U.E  
 French and European Union meat

Tarifs nets en euros - Service compris  
 Net prices in euros - Service included



Plat végétarien  
 Vegetarian dishes

C = céleri / celery D = lactose / dairy E = oeufs / egg F = poissons / fish G = gluten LU = lupin  
 M = moutarde / mustard MO = mollusques / molluscs N = fruits à coques / nuts

P = arachides / peanuts SU = sulfites / sulphites SE = sésame / sesame SH = crustacés / shellfish SO = soja / soy

## MADAME

## Carte du déjeuner

## Végétalité - Green &amp; Fresh

**Mesclun d'hiver, vieux Comté & vinaigrette tiède au jus de truffe** (MU,SU,E,G,D)

Winter Mesclun Salad, aged Comté cheese & warm truffle jus vinaigrette

38

## Pâtes d'altitude - High Altitude Pasta

**Millefeuille de lasagne à la Bolognaise au four** (C,SU,D,G,E)

Oven-baked Bolognese Lasagna Millefeuille

31

## Viandes - Meats

**Faux-filet de bœuf Angus, sauce au poivre & pommes grenailles sautées** (D,SU)

Angus Beef Sirloin, pepper sauce & sautéed baby potatoes

52

**Cheeseburger, pain brioché & viande hachée 180g** (D,G,E,N)

Cheeseburger, brioche bun & 180g beef patty

39

**Club Sandwich, suprême de volaille & bacon croustillant** (G,D,E,MU,N,SU)

Club sandwich, chicken supreme & crispy bacon

42

## Poissons - Fish

**Cabillaud nacré, croûte de noix de muscade & mousseline de topinambour** (D,F,G,N)

Pan-seared Cod, hazelnut crust & Jerusalem artichoke mousseline

35

**Turbot meunière, câpres croustillantes & endives braisées au miel** (D,G,F,SU)

Turbot Meunière, crispy capers & honey-braised endives

42

Viandes d'origine France et U.E  
French and European Union meat

Tarifs nets en euros - Service compris  
Net prices in euros - Service included



Plat végétarien  
Vegetarian dishes

C = céleri / celery D = lactose / dairy E = oeufs / egg F = poissons / fish G = gluten LU = lupin

M = moutarde / mustard MO = mollusques / molluscs N = fruits à coques / nuts

P = arachides / peanuts SU = sulfites / sulphites SE = sésame / sesame SH = crustacés / shellfish SO = soja / soy

## MADAME

## Carte du déjeuner

## Garnitures - Sides

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| <b>Purée de pommes de terre</b> (D) (V)                      | 12 |
| <i>Mashed Potatoes</i>                                       |    |
| <b>Frites Pommes Allumettes</b> (V)                          | 12 |
| <i>French Fries</i>                                          |    |
| <b>Butternut au beurre noisette &amp; romarin</b> (D,SE) (V) | 14 |
| <i>Butternut Squash with brown butter &amp; rosemary</i>     |    |
| <b>Cœur de laitue à la moutarde à l'ancienne</b> (MU,SU) (V) | 14 |
| <i>Heart of Lettuce with old-fashioned mustard dressing</i>  |    |
| <b>Supplément truffe noire</b> (V)                           | 11 |
| <i>Black Truffle Supplement</i>                              |    |

## Les Gourmandises - Sweet Treats

|                                                                                   |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Profiteroles au chocolat noir, glace vanille</b> (V)                           | 14 |
| <b>&amp; sauce chocolat chaud</b> (D,G,E)                                         |    |
| <i>Dark Chocolate Profiteroles, vanilla ice cream &amp; warm chocolate sauce</i>  |    |
| <b>Tarte Tatin aux pommes caramélisées,</b> (V)                                   | 16 |
| <b>crème légère à la vanille</b> (D,N,G,E,SU)                                     |    |
| <i>Caramelized Apple Tarte Tatin, light vanilla cream</i>                         |    |
| <b>Cookie de Madame aux noisettes caramélisées et glace Vanille</b> (D,E,G,N) (V) | 24 |
| <i>Madame's Caramelized Hazelnut Cookie with vanilla scoop</i>                    |    |
| <b>Mousse chaude au chocolat, biscuit cacao, glace à la vanille</b> (D,E) (V)     | 15 |
| <i>Warm chocolate mousse, cocoa biscuit, vanilla ice cream</i>                    |    |

Viandes d'origine France et U.E  
French and European Union meat

Tarifs nets en euros - Service compris  
Net prices in euros - Service included

(V) Plat végétarien  
Vegetarian dishes

C = céleri / celery D = lactose / dairy E = oeufs / egg F = poissons / fish G = gluten LU = lupin  
M = moutarde / mustard MO = mollusques / molluscs N = fruits à coques / nuts

P = arachides / peanuts SU = sulfites / sulphites SE = sésame / sesame SH = crustacés / shellfish SO = soja / soy