“ La cuisine : c’est un métier où l’on a la chance inouïe de rendre les gens heureux. “ – Joel Robuchon.

SPECIALITÉS *maison*

LES PATATINES

Tout un plat autour des fromages. Dans une barquette en bois, des pommes de terre en robe parfumées d’huile d’olive, d’herbes de Provence, sous un généreux fromage fondu. Tomates, condiments, salade verte, jambon cru.



La PARMESANNE Oignons, crème, tomates séchées, parmesan. **22€**
LA CLANDESTINE Chorizo, miel, noix, reblochon.. **22€**
La SAUMONÉE Saumon fumé et mozzarella, sauce basilic..(sans effiloché de jambon) **22€**
La ST ESTÈVE Confiture de myrtilles, oignon crispy, fromage de Pays à la brebis.. **22€**
La RABASSIÈRE Camembert, crème de truffe... **22€**

LES BRUSCHETTAS

Préparées sur une grande tranche de pain toastée à l'huile d'olive. Recouvertes d'un léger nappage de tomate et de fromage, agrémentées d'ingrédients savoureux. Craquantes et moelleuses.
Tout ce qu’il faut pour égayer vos papilles!

BLANCHE,* Pomme de terre, lardons, oignon, fromage frais aux fines herbes. **13€**
PIZZAIOLA, tomates fraîches, anchoïade, tapenade. **13€**
ALPINE, aux 4 fromages, jambon cru fumé, origan. **12€**
GALINE, Poulet en émincé, sauce anchoïade, tomates fraiches, poivrons grillés, parmesan. **16€**
BARIGOULE, artichauts, lardons, persillade. **13€**



CABRETA, tomates fraîches, fromage de chèvre, olives, origan. **12€50**
TRUFFIÈRE, tartufata, scamozza fumé, origan, speck. **15€**
L’ALPESTO, tomates fraiches, poivrons grillés, mozzarella, chorizo, pesto. **15€**



MONTAGNARDE, camembert, jambon cru, origan. **13€**
MUSHER, fromage de chèvre, lardons, persillade, jambon cru. **14€50**
SAVOYARDE, reblochon, oignons, lardons. **14€**
NISSARDE, Aubergine, fromage de chèvre, tomates séchées, persillade. **14€50**
LA SALMONE*, crème cheese, saumon fumé, basilic. **14€**
SEGUIN, chèvre, miel, noix et speck. **13€**

*** sans sauce tomate**

SUPPLÉMENT SALADE 1€

LA POTENCE

Morceaux de viandes piqués sur un cylindre chaud flambé à table.
Saveur et spectacle garantis Min 2 pers. SUR RÉSERVATION.



LA CANNIBALE, Magret de canard & Bœuf, flambé au whisky, servit avec un gratin dauphinois & sauces maison. **36€/pers**