

« Sur le Pouce » - Finger food

Tous les jours de 18h30 à 22h (sauf mardi) - Every day from 6.30 pm to 10 pm (except tuesday)

FRAÎCHEURS SALÉS ...

POT DE RILLETES DE TRUITE DES ARDOISIÈRES, PAIN GRILLÉ ... 14 €

RILLETES OF ARDOISIÈRES TROUT AND BREAD

POT DE FOIE GRAS MAISON, CHUTNEY DE FIGUES ET SON PAIN GRILLÉ ... 25 €

HOMEMADE FOIE GRAS, FIGS CHUTNEY AND TOASTED BREAD

PLANCHE DE SAUMON FUMÉ & BLINIS « MAISON » ... 18 €

SMOKED SALMON, HOME MADE BLINIS

PLANCHE DE CHARCUTERIES DE SAVOIE ... 16 €

ASSORTED SAVOYARDE COLD CUTS

PLANCHE DE 4 FROMAGES DE SAVOIE ... 15 €

ASSORTED SAVOYARDE CHEESE

PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES DE SAVOIE ... 19 €

ASSORTED SAVOYARDE COLD CUTS AND CHEESE

PLANCHETTE DE VIANDE DES GRISONS ET MAGRET FUMÉ ... 11 €

ASSORTED GRAUBÜNDEN AIR DRIED BEEF AND SMOKED DUCK BREAST

BOL DE SALADE VERTE, PETITS CROÛTONS ET PIGNONS ... 6 €

GREEN SALAD, CROUTONS AND PINE NUTS

PLATS CHAUDS ...

POTAGE DU JOUR, PAIN ET BEURRE ... 9 € (PETIT - SMALL) ... 14 € (GRAND - LARGE)

SOUP OF THE DAY, BREAD AND BUTTER

RISOTTO CRÉMEUX AUX CÈPES ... 17 €

CREAMY RISOTTO WITH MUSHROOMS

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE AUX PETITS LÉGUMES, RIZ ... 20 €

VEAL CASSEROLE IN THE TRADITIONAL STYLE, RICE AND VEGETABLES

FILET DE POULET À L'ARRABIATA, PÂTES FUSILLI ... 18 €

CHICKEN FILET COOKED ARRABIATA, PASTA

CROZIFLETTE & SALADE VERTE... 18 €

CROZETS PASTA, REBLOCHON, ONIONS AND BACON BITS SERVED WITH GREEN SALAD

PORTION DE FRITES « TRADITION » ET PETITES SAUCES ... 7 €

PORTION OF FRENCH FRIES WITH SAUCES

BRUSCHETTA AUX LÉGUMES GRILLÉS ET MOZZARELLA ... 14 €

BRUSCHETTA WITH GRILLED VEGETABLES AND MOZZARELLA

BRUSCHETTA DES MONTAGNES À LA TOMME, AU MIEL ET AU NOIX ... 14 €

BRUSCHETTA WITH TOMME CHEESE, HONEY AND WALNUTS

BRUSCHETTA SAVOYARDE AU REBLOCHON ET JAMBON DE SAVOIE FUMÉ ... 14 €

BRUSCHETTA WITH REBLOCHON CHEESE AND SAVOIE SMOKED HAM

BRUSCHETTA AU SAUMON FUMÉ « MAISON » ... 16 €

BRUSCHETTA WITH HOMEMADE SMOKED SALMON

Les Tapas du Dahu à partager ...

A découvrir et à déguster au coin du feu de 18h30 et 22h (sauf mardi)
To discover and enjoy from 6.30 pm to 10 pm (except tuesday)

AILERONS DE POULET ÉPICÉ, SAUCE BARBECUE 6 PIÈCES ... 8 €
CHICKEN WINGS WITH BARBECUE SAUCE 12 PIÈCES ... 14 €

GAMBAS EN TEMPURA 3 PIÈCES ... 7 €
GAMBAS IN TEMPURA 6 PIÈCES ... 13 €
9 PIÈCES ... 20 €

CROQUETTES FROMAGÈRES AUX LARDONS 6 PIÈCES ... 6 €
CRISPY CHEESE BITES WITH BACON BITS 12 PIÈCES ... 11 €
18 PIÈCES ... 16 €

MOELLEUX CHAUDS AU BEAUFORT SUR TOAST 6 PIÈCES ... 9 €
HOT SAVOYARDE CHEESE TOASTS 12 PIÈCES ... 16 €

POT DE RILLETES DE TRUITE DES ARDOISIÈRES, PAIN GRILLÉ ... 14 €
RILLETES OF ARDOISIÈRES TROUT AND BREAD

POT DE FOIE GRAS MAISON, CHUTNEY DE FIGES ET SON PAIN GRILLÉ ... 25 €
HOMEMADE FOIE GRAS, FIGS CHUTNEY AND TOASTED BREAD

**PLANCHE À TARTINER AVEC HOUMOUS, CAVIAR D'AUBERGINE,
TAPENADE D'OLIVES ET DE TOMATES SÉCHÉES (2-3 PERSONNES) ... 12 €**
ASSORTED HOUMOUS, EGGPLANT CAVIAR, OLIVE AND SUN-DRIED TOMATO TAPENADE

SAUCISSON FUMÉ ½ ... 9 €
SMOKED DRY SAUCISSON ENTIER ... 16 €

SAUCISSON SEC AUX NOISETTES ½ ... 9 €
SMOKED DRY SAUCISSON WITH HAZELNUTS ENTIER ... 16 €

Livre des allergènes disponible. Renseignez-vous auprès de notre équipe.
We cater for various allergies. Please ask our staff.

Bagels et petits creux ...

Tous les jours de 12h à 18h30 - *Every day from noon to 6.30 pm*

BAGEL AU SAUMON FUMÉ ... 12 €

FROMAGE FRAIS, SAUMON FUMÉ, OIGNON ROUGE, CONCOMBRE, TOMATE ET ANETH
CREAM CHEESE, SMOKED SALMON, RED ONION, CUCUMBER, TOMATO AND DILL

BAGEL AU POULET ... 9 €

FROMAGE FRAIS, POULET, OIGNON ROUGE, TOMATE CONFITE ET PARMESAN
CREAM CHEESE, CHICKEN BREAST, RED ONION, CANDIED TOMATO AND PARMESAN

BAGEL AUX RILLETES DE TRUITE ... 9 €

RILLETES DE TRUITE, ROQUETTE, ÉCHALOTE, TOMATE CERISE ET CITRON
TROUT RILLETES, ROCKET, SHALLOT, CHERRY TOMATO AND LEMON

BAGEL SAVOYARD ... 9 €

BEURRE, JAMBON FUMÉ DE SAVOIE, TOMME, TOMATE CERISE ET MÂCHE
BUTTER, SAVOIE SMOKED HAM, TOMME CHEESE, CHERRY TOMATO AND MACHE SALAD

Gourmandises

Tous les jours de 18h30 à 22h (sauf le mardi) - *Every day from 6.30 pm to 10 pm (except tuesday)*

FAISSELLE NATURE ... 7 € FAISSELLE AUX MYRTILLES ... 9 €

COTTAGE CHEESE : PLAIN OR WITH BILBERRIES

PETIT POT DE CRÈME AU CHOCOLAT ... 8 €

POT OF BAKED CHOCOLATE CREAM

VERRINE FAÇON CHEESECAKE À LA MANDARINE ... 9 €

MINI MANDARINE CHEESECAKE

CAFÉ, THÉ OU INFUSION « GOURMAND » ... 11 €

GOURMET COFFEE, TEA OR HERBAL TEAS

NOS GLACES

1 BOULE/SCOOP: 3,50 €, 2 BOULES/SCOOPS: 5,50 €, 3 BOULES/SCOOPS: 7,50 €

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, CARAMEL, MENTHE-CHOCOLAT,
CHOCOLAT BLANC, MACADAMIA, TIRAMISU, BULGARE/COULIS GRIOTTE, CITRON,
FRAMBOISE, FRAISE, ABRICOT, MANGUE, BANANE, MIRABELLE, MARRON