

La CARTE des VINS

CHAMPAGNES ET VINS PÉTILLANTS

	75 cl
Prosecco	37,00 €
Jacquart Brut	83,00 €
Laurent-Perrier Brut..... (37,5 cl) 69,00 €	98,00 €
Jacquart Brut Rosé.....	92,00 €

VINS AU VERRE / GLASS OF WINE

	12 cl
--	-------

ROSÉ

2023 - Domaine Aujoux “Moment de plaisir”, Pays d’Oc IGP	5,50 €
2023 - Figuière, Méditerranée IGP	6,50 €
2023 - Domaine de la Croix “Irrésistible”, Côtes de Provence AOC	7,50 €

BLANC

2024 - Secret de Lunès – Chardonnay, Pays d’Oc IGP	5,50 €
2023 - Fortant “Viognier”, Pays d’Oc IGP	6,50 €
2023 - Domaine Savary, Bourgogne, Chablis AOC	9,00 €

ROUGE

2024 - Maison Ogier, 100% grenache, IGP méditerranée...5,50 €	
2022 - Terre de truffes, Ventoux AOP	6,50 €
2022 - Domaine Chapoutier “Deschants”, Saint-Joseph AOP	9,00 €

VINS ROSÉS

	50 cl	75 cl
--	-------	-------

LANGUEDOC & ROUSSILLON

2024 - Pays d’Oc IGP, Domaine Aujoux “Moment de plaisir”	24,00 €
---	---------

PROVENCE

2023 - Figuière, Méditerranée IGP	26,00 €
2024 - Côtes de Provence AOC, Domaine de la Croix “Irrésistible”	34,00 € 45,00 €
2024 - Côtes de Provence AOC, Minuty “Cuvée Prestige”	39,00 € 56,00 €

VINS BLANCS

	37,5 cl	75 cl
--	---------	-------

BOURGOGNE

2023 - Bourgogne-Aligoté AOC, Domaine du Grison..... (2020) 23,00 €	32,00 €
2022 - Mâcon-Villages AOC, Domaine du Grison	34,00 €
2023 - Chablis AOC, Domaine Savary	31,00 € 59,00 €

LANGUEDOC & ROUSSILLON

2023 - Pays d’Oc IGP, Viognier, Fortant.....	32,00 €
2024 - Pays d’Oc IGP, Chardonnay, Fortant	36,00 €

LOIRE

2023 - Val de Loire IGP, Domaine Joseph Mellot, Sauvignon	29,00 €
2023 - Sancerre AOP, Domaine Joseph Mellot "La Gravelière"	59,00 €

SUISSE

2023 - Fechy AOC, Domaine Mont du Vieux Baron	55,00 €
---	---------

VINS ROUGES

	37,5 cl	75 cl
--	---------	-------

BORDEAUX

2020 - Côtes de Bourg AOP, Château de Barbe	21,00 € 36,00 €
2022 - Saint-Emillion Grand Cru AOP, Château Bellerose .	67,00 €

SUD-OUEST

2022 - Trenel, Côteaux Bourguignons AOP	30,00 €
2020 - Cahors AOC, Malbec, Jean-Luc Baldès	36,00 €

BOURGOGNE

2022 - Mercurey AOC, Domaine Davanture	58,00 €
--	---------

LANGUEDOC & ROUSSILLON

 2023 - Pays D’Oc IGP, Domaine Cazes, "Le Canon du Maréchal", Syrah-Grenache	19,00 € 32,00 €
--	-----------------------

LOIRE

 2022 - Saumur-Champigny AOC, Domaine Joseph Mellot, "Le bois clair" Cabernet Franc	42,00 €
---	---------

RHÔNE

2023 - Ventoux AOP, Terre de truffes	27,00 €
2023 - Côtes du Rhône AOP, Château Malijay.....	32,00 €
2022 - Saint-Joseph AOP, Domaine Chapoutier "Deschants"	62,00 €

EAUX MINÉRALES

	50 cl	100 cl
Vittel ; San-Pellegrino.....	4,50 €	6,00 €



CARTE



ENTRÉES / *STARTERS*

Os à moelle grillé à la fleur de sel de Guérande,
croûtons, bouquet de verdure10,⁰⁰ €
Grilled marrow bone with Guérande sea salt, croutons, green salad

Crème d’asperges vertes, chips de Bresaola..... 12,⁰⁰ €
Green asparagus cream, Bresaola chips

L’assiette de saumon en trois visions, façon gravlax, fumé et en tartare
crème acidulée aux agrumes, tuile de pain..... 14,⁰⁰ €
Declinaison of salmon, gravlax style, smoked and tartar style, sour citrus cream, bread lace

Crab & Lobster roll19,⁰⁰ €
Crab and lobster roll

PLATS / *MAIN DISHES*

Bavette de bœuf " race Montbéliarde " sautée à la poêle, échalotes fondantes 22,⁰⁰ €
Pan-fried "Montbéliarde" beef flank steak, tender shallots

Longe de veau " basse température ",
sauce morilles 26,⁰⁰ €
Low-temperature' veal loin, morel sauce

Filet de bar juste grillé, beurre blanc aux agrumes..... 21,⁰⁰ €
Grilled sea bass fillet, citrus fruit white butter

Quenelles de brochet " Tradition ",
bisque de crustacés 27,⁰⁰ €
Traditional pike quenelles, shellfish bisque

Toutes nos viandes et poissons sont garnis au choix de :

Purée de pommes de terre maison parfumée à la truffe,
légumes de saison, salade mixte, pommes frites.

*All our meat and fish are served with a choice of :
French fries ; Mixed salad ;
Seasonal vegetables ;
Dauphiné-style creamed potatoes.*

Supplément
garniture : 3,⁰⁰ €

Prix nets en euros. Carte des allergènes sur demande. Nos viandes sont certifiées d'origine hors pays sous embargo (naissance, élevage, abattage). La traçabilité de leur origine est à votre disposition auprès du responsable du restaurant (Décret 2002-1465 du 17/12/2002). Un panneau indiquant les pays d'origine, élevage et abattage de nos viandes est affiché dans le restaurant.
Net prices in euros. Allergy card on demand. Our meat is certified as originating from embargo-free countries, where it was born, raised and slaughtered. Documents indicating tracability of origin can be obtained from the Restaurant Manager (Décret 2002-1465 du 17/12/2002). A sign indicating the countries of birth, raising and slaughter is displayed in the restaurant.

FROMAGE & DESSERTS / *CHEESE & DESSERTS*

L’assiette de nos alpages,
bouquet de salade à l’huile de noix..... 14,⁰⁰ €
Cheeses from our mountain, green salad with walnut oil

Tartelette aux framboises 13,⁰⁰ €
Raspberry tartlet

Chou Paris-Brest, praliné et ganache montée aux noisettes 12,⁰⁰ €
Paris-Brest puff, praliné and hazelnut ganache

Mousse au chocolat intense 66% 11,⁰⁰ €
66% black chocolate mousse

Panna cotta aux fruits rouges 10,⁰⁰ €
Red fruits panna cotta

Café ou thé “gourmand” 12,⁰⁰ €
Coffee or tea “gourmand”

GLACES / *ICE CREAM*

CRÈMES GLACÉES / *ICE CREAM* : 2,60 € 4,90 € 6,90 €

Vanille Bourbon ; Caramel au beurre et sel de Guérande ;
Chocolat au lait ; Café 100% arabica ; Pistache de Sicile ;
Rhum raisin ; Bulgare nature.

*Bourbon vanilla ; Guerande salted butter caramel ;
Milk chocolate ; Coffee 100% arabica ; Sicily pistachio ;
Rum-raisin ; Bulgare.*

SORBETS :
Citron jaune de Sicile ; Fraise ; Framboise ; Mangue ;
Melon.
Sicily lemon ; Strawberry ; Raspberry ; Mango ; Melon.

MENU “ JEUNE CONVIVE “ - 15 € -

OU Steak haché, frites et légumes de saison
Chopped steak, french fries and seasonal vegetables

OU Nuggets de poisson, frites et légumes de saison / *Fish nuggets, french fries and seasonal vegetables*

OU Rigatoni, sauce Napolitaine ou Pesto ou au beurre / *Rigatoni Napolitana or Pesto or butter sauce*

+ 1 boule de glace ou la gourmandise du jour et 1 boisson
1 scoop of ice cream or the delice dessert of the day and 1 drink

"SUR LE POUCE" de 12h à 16h 7j/7

Le Burger du Pavillon, frites, salade verte 19,⁵⁰ €
(pain buns, steack haché 180 g, sauce burger, salade, oignons confits, tomate, cheddar rouge)
Pavillon's burger, french fries, green salad (buns bread, chopped steak 180 g, burger sauce, stuffed onions, tomato, red cheddar)

Club sandwich poulet / Chicken Club sandwich 19,⁰⁰ €

Club sandwich saumon fumé..... 20,⁰⁰ €
Smoked salmon Club sandwich

Les clubs sandwich sont accompagnés de frites, salade verte (pain de mie, mayonnaise, salade romaine, tomates, filet de poulet ou saumon fumé, œuf au plat)
Club sandwiches are served with french fries, green salad (toasted bread, mayonnaise, romaine salad, tomatoes, chicken breast or smoked salmon, egg)

Salade César 16,⁰⁰ €
(salade romaine, croûtons de pain, filets d’anchois, copeaux de parmesan, sauce Caesar, filet de poulet croustillant)
Caesar salad (romaine salad, croutons, anchovy fillets, parmesan shavings, Caesar sauce, crispy chicken fillet)

Rigatoni, sauce au choix : Pesto, Napolitaine ou Crème de parmesan..... 15,⁵⁰ €
(choice of sauce : Pesto, Napolitan sauce, parmesan cream)

Fish & chips, frites, salade verte et sauce tartare 19,⁰⁰ €
Fish & chips, french fries, tartar sauce, green salad

Omelette au choix, frites, salade verte..... 14,⁵⁰ €
(jambon blanc ou fromage râpé ou herbes fraîches)
Choice of omelet (ham or grated cheese or fresh herbs), french fries, green salad

Assiette de frites / Portion of french fries 5,⁰⁰ €

À TOUTES HEURES

Le Parisien..... 8,⁰⁰ €
(pain aux céréales, jambon blanc, Comté, beurre, cornichons)
Le Parisien (cereal bread, ham, Comté, butter, pickles)

Planche du charcutier 16,⁰⁰ €
Jambon de pays, saucisson de Savoie, terrine régionale, condiments, beurre. *Charcuterie board - ham, Savoy sausage, local terrine, pickles, butter*

Planche du fromager 16,⁰⁰ €
Sélection de 3 fromages régionaux, fruits secs, beurre. *Cheeses board - selection of 3 regional cheeses, dried fruit, butter*

Planche Mixte 18,⁰⁰ €
Jambon de pays, saucisson de Savoie, sélection de 2 fromages régionaux, condiments, beurre
Mixed board - ham, Savoy sausage, selection of 2 regional cheeses, pickles, butter