

**Toutes les entrées peuvent être servies en guise de plat. N'oubliez pas de le préciser lorsque vous commandez !**

### Super Food Salad



7.00 / 13.00

*Saladine de quinoa, carotte & chou kale, grenade et amandes*

Vous avez un coup de mou ? Cette salade est peut-être le remède ! Vitamines, féculents, amandes et chou kale aux mille vertus ainsi qu'une vinaigrette à l'orange... Un combo super vitaminé pour carburer toute la journée !

### Guac & chips



9.00 / 17.00

*Guacamole & chips de légumes du moment*

Les avocats se mélangent aux épices, jus de citron et condiments pour procurer fraîcheur et gourmandise. Nos chips de légumes vous serviront de cuillère pour déguster cette belle entrée facile à partager !

### Poti Soupe



Possible

8.00 / 15.00

*Velouté de potimarron aux laits végétaux, émulsion de parmesan*

Voici un incontournable, surtout en cette saison ! Nos potimarrons (quoiqu'importés du Portugal en 1957) sont cuits dans les laits végétaux d'ailleurs (coco, soja...) pour apporter un peu de réconfort en ces moments frisquets ! Quelques épices et un nuage au parmesan ....

### Veggie Bowl



8.00 / 15.00

*Quinoa, crudités, fruits, amandes et vinaigrette au sésame*

Fraîche et vitaminée, voilà une salade pleine de bienfaits ! Les meilleures crudités du moment, accompagnées de fruits mûrs, se mélangent au quinoa et amandes croquantes. Une vinaigrette à l'huile de sésame, piment et noix de cajou permettra de mettre toutes ces saveurs en relief.

### Tout est bon dans l'Chicon !



Possible

8.50 / 16.00

*Endive en mélé de légumes croquants, poire & noix, crémeux au roquefort*

Le « chicon » ou endive se mêle à nos légumes automnaux avec la douceur des poires de nos vergers et noix du jardin. L'ensemble est souligné par la force d'un crémeux gourmand au roquefort. On vous le dit : « tout est bon dans le chicon ».

Végétarien

Sans gluten

Vegan

Sans lactose

# Entrées

**Wok in a Place**  20.00

*Wok de légumes de saison, marinade asiatique & coriandre*

Par tout temps et en toutes saisons, lorsqu'une folle envie de légumes vous envahit. Stop ! Le wok est là ! Habillé aux couleurs d'automne avec notre marinade asiatique (douce et acidulée) vous aurez votre dose pour remédier à votre folie salubre !

**Malaisie 2018**  Possible  19.00

*Mee Goreng au tofu mariné & légumes locaux*

Comme une photo souvenir des vacances, rapportée dans mes bagages, je vous invite à découvrir ce plat de tous les jours de la cuisine malaisienne. Le tofu mariné, les noix de cajou et une omelette émincée se mêlent aux légumes du coin dans les nouilles de riz. La sauce un peu piquante vous donnera, je l'espère, une idée de la succulente cuisine malaisienne.

**Club V.G.**  Possible  19.00

*Club sandwich aux légumes rôtis et steak de tofu mariné*

Club sandwich garni d'un steak de tofu mariné, omelette & légumes rôtis. La mayonnaise au wasabi apportera de la force, balancée par une tranche de fromage. Une salade craquante accompagnera ce copieux classique du Snacking.

**Shirashi Nikkeï**  Possible  23.00

*«Sushi éparpillé» (poisson selon la pêche), quinoa aux légumes croquants*

Le shirashi est un plat typiquement familial japonais. Nikkeï est le nom de la fusion entre les cuisines japonaise et sud-américaine. Ceci étant dit, à vous de jouer ! Selon votre goût, 3 sauces sont à disposition pour jouer à assaisonner votre plat. Le poisson est à la fois cru et juste snacké sur un lit de quinoa aux légumes croquants.

**Chicken risotto**  Possible  24.00

*Risotto au poulet et légumes d'automne, copeaux de parmesan*

Un généreux risotto de poulet fermier ardéchois accompagné de nos légumes de saison fondant et croquant. Ce risotto cuisiné de façon traditionnelle est lié hors du feu avec du beurre et du parmesan pour le plaisir de vos papilles.

**Filet de bœuf** Possible  28.00

*Filet de bœuf, polenta crémeuse, poêlée de légumes et sauce moutarde à l'ancienne*

La partie la plus noble de l'animal vous est servie accompagnée d'une polenta crémeuse, d'une poêlée de légumes de saison ainsi que d'une sauce moutarde à l'ancienne comme ultime gourmandise...

**Fait chauffer la CB**  7.50  
*Crème brûlée à la vanille bourbon*

Cet inconditionnel est toujours dans le hit-parade des desserts ! Francis Massialot a vu juste en mélangeant 4 ingrédients : jaune d'œuf, sucre, vanille et crème. Il ne se doutait sûrement pas qu'en 300 ans la seule chose qui évoluerait de sa recette serait les différentes façons de brûler la cassonade...

**Ung Emplumeus de Pomes**  7.50  
*Compotée de pommes et poires, crumble à la farine de châtaigne*

Et dire que c'est du vieux patois Savoyard... Maître Chiquart, cuisinier du duc Amédée VIII de Savoie, décrit la recette sous le nom de *Ung emplumeus de pomes* (une bouillie sucrée de pommes) dans son livre *Du fait de cuyisine* écrit en 1420. Ce dessert est tombé directement de nos vergers dans votre assiette, chapeauté d'un crumble à la farine de châtaigne.

**Papi Brownie**  7.50  
*Brownie aux noix et noix de pécan, crème anglaise au lait d'amande*

Mesdames & ... Mesdames... chocolat ... !

Le chocolat est donc à l'honneur avec les noix et noix de pécan dans ce classique dessert américain. Il est accompagné d'une légère crème anglaise au lait d'amande.

**Fresh Fruit's**  7.50  
*Salade de fruits frais, sirop de menthe & crumble châtaigne*

Je vous propose une salade de fruits aux couleurs d'automne, couplée à un sirop de menthe léger. Quelques grains de crumble à la châtaigne s'y joignent pour un instant rafraichissant.

**Green Up Café** Possible  8.00

Notre café du Mexique (ou déca) s'accompagne ici d'un assortiment gourmand vous invitant à découvrir quelques desserts du moment. Notre savoureuse sélection de thés et infusions locales se tient à votre disposition pour 1 euro et 1 heureux(se) de plus...

## Menu Découverte

37.00€

*Une entrée au choix*  
-----

*Risotto au poulet et légumes d'automne, copeaux de parmesan*  Possible  

OU




*«Sushi éparpillé» (poisson selon la pêche), quinoa aux légumes croquants*  Possible  

*Assortiment de gourmandises \* (possible    )*

## Menu Végé

30.00€

*Une entrée au choix*  
-----

*Wok de légumes de saison, marinade asiatique & coriandre*    

OU

*Mee Goreng au tofu mariné & légumes locaux*   Possible  

OU

*Club sandwich aux légumes rôtis et steak de tofu mariné*   Possible 

*Assortiment de gourmandises \* (possible    )*

\*Supplément dessert à la carte 2.00€

<b>Blanc</b>	<b>75cl</b>	<b>37,5cl</b>	<b>Verre</b>
<u>Coteaux du Layon, 2015, AOC</u>	34		5,00
<i>Chenin, Pays de la Loire : vin liquoreux aux notes de fruits exotiques</i>			
<u>Lapin de 6 semaines, 2017 (non bio)</u>	22		
<i>Muscadet primeur, Vallée de la Loire : vin alliant la fraîcheur du fruit à la finesse et la minéralité</i>			
<u>Byo, 2017, IGP Côtes de Gascogne</u>	21		3,80
<i>Sauvignon Chardonnay, Domaine Uby : vin tout en rondeur avec de belles notes citronnées</i>			
<u>Pouilly Fumé, 2016, AOC</u>	33	20	
<i>Sauvignon, Bourgogne : vin aux notes d'agrumes, chèvrefeuille et fleurs blanches</i>			
<u>Reuilly, 2017, AOC</u>	30		5,00
<i>Sauvignon, Val de Loire : vin aromatique, sec et minéral</i>			
<u>Le p'tit grain, 2017, IGP Côtes Catalanes (non bio)</u>	29		3,90
<i>Muscat : vin sec surprenant avec des arômes de muscat au nez et une bouche d'agrumes</i>			
<u>Roussette de Savoie, 2014, AOP</u>	42		
<i>Altesse : bouche fine et délicate aux notes de fruits frais et aux senteurs de fleurs blanches</i>			
<b>Rosé</b>	<b>75cl</b>	<b>50cl</b>	<b>Verre</b>
<u>Bandol, 2017, AOP</u>	41	31	5,90
<i>Cinsault, grenache et mourvèdre : nez franc et fin avec des saveurs de fruits exotiques</i>			
<b>Rouge</b>	<b>75cl</b>	<b>50cl</b>	<b>Verre</b>
<u>Reuilly, 2018, AOC</u>	32		4,60
<i>Pinot noir, Val de Loire : tanins fins et légers, vin aux saveurs de fruits rouges et douces épices.</i>			
<u>Amour de Fruit, 2017, IGP Méditerranée</u>	25		3,80
<i>Grenache, syrah et cinsault : vin équilibré entre acidité, sucre et gourmandise</i>			
<u>Vacqueyras, 2017, AOP</u>	29	22	4,10
<i>Grenache, mourvèdre, syrah, cinsault, Vallée du Rhône, notes de fruits rouges et épices</i>			
<u>Monthelie, 2015, AOP</u>	50		7,00
<i>Pinot noir, Pommard : bouche charnue et croquante avec une expression de fruits rouges laissant une sensation de fraîcheur</i>			
<u>Pommard 1<sup>er</sup> cru Les Chanlins, 2013, AOP</u>	95		
<i>Pinot noir, Pommard : vin sensuel, racé et élégant, un nez puissant marqué par les fruits noirs rehaussé d'une note florale. L'emblème des vins rouges de Bourgogne.</i>			
<b>Les Bulles</b>	<b>75cl</b>	<b>37,5cl</b>	<b>Verre</b>
<u>Crémant, Charles de Fère (non bio)</u>	20		3,50
<u>Champagne, Leblond-Lenoir (non bio)</u>	52,00	39	10
<u>Prosecco</u>	26		4,50
<u>Champagne, Jeeper</u>	72		14

### Apéritifs : Apéritifs Maison :

- Cocktail avec alcool	8,00 / sans alcool 6,00
- Framboisine	6,00
Apérol Spritz (non bio)	6,00
Pastis Janot	5,00
Martini blanc ou rouge	3,00
Kir	4,50
Kir royal (non bio)	8,00

### Bières de Haute-Savoie (33 cl) :

<b>Brasseurs Savoyards</b> : Blonde, Blanche, Brune, Ambrée, Génépi, Myrtille	6,00
Nonne Triple, IPA, APA	7,00
<b>Brasserie 744</b> : Blanche, Blonde	6,00

### Bière Pression du moment : Demi 3,50 / Pinte 6,50

### Softs :

<b>Brasseurs Savoyards (33cl)</b> : Limonade nature ou citron vert	4,50
Thé froid menthe/citron	4,50
Yaute Cola	4,50
<b>Leaf Well, thés froids (33cl)</b> : Thé vert citron-gingembre	4,80
Thé blanc pêche-vanille	4,80
Thé rooibos fruits rouges-menthe	4,80
Thé oolong pomme-cannelle	4,80

Jus de fruits frais à l'extracteur	6,00
Jus de fruits	3,40
Jus de tomate	3,50
Sirop à l'eau	1,50

<b>Eaux</b> : Thonon 0,75L	4,50
Chateldon (eau minérale pétillante) 0,75L	6,00

<b>Digestifs</b> : Limoncello	4,00	Génépi	6,00
Cognac	7,00	Grappa	4,00
Chartreuse Jaune	6,00	Chartreuse Verte	7,00
Bailey's	4,00	Amaretto	4,00

Ainsi que d'autres breuvages à découvrir à côté du mur végétal. Vous pouvez aussi demander notre sélection !



# Boissons