

# La Petite Cuisine

NOUS AVONS CHOISI D'ÉLABORER NOTRE CARTE EN UTILISANT UN MAXIMUM DE PRODUITS FRANÇAIS, RÉCOLTÉS OU ÉLEVÉS AU PLUS PROCHE DE NOTRE TERRITOIRE.

We chose to create our meals by using mostly local French products.



## PETITS DÉJEUNERS / BREAKFAST

FORMULE PETIT DÉJEUNER : ..... 12€90

1 Boisson chaude + 1 viennoiserie + 1 jus d'orange pressée  
BREAKFAST : 1 hot drink + 1 pastry + 1 squeezed orange juice

VIENNOISERIE / Pastry ..... 3€50

MUFFIN ..... 3€50



## SOUPES / SOUPS ..... 12€90

SOUPE À L'OIGNON, FROMAGE RÂPÉ ET CROÛTONS

Onion Soup, grated cheese, croutons

SOUPE DU JOUR / Soup of the day



## HORS D'OEUVRE / STARTERS ..... 15€90

PLANCHE DE CHARCUTERIES DE SAVOIE

Savoyard cold meat

BURRATINA, pesto, tomates cerises et focaccia

Burratina, pesto, cherry tomatoes and focaccia bread

POKE BOWL, thon mariné, quinoa et crudités

Poke Bowl, marinated tuna, quinoa and vegetables

CEVICHE DE DORADE NIKKEI, cœur de sucrine et oignon rouge

Nikkei sea bream ceviche, green salad and red onion

SANDWICH XXL ..... 12€90

pain, pommes de terre, pastrami, coleslaw et sauce New York

XXL sandwich, Pastrami, coleslaw and New York sauce

BAGEL, PAIN BAGNAT, ROLLS ..... 12€90



## ENTRÉES / STARTERS ..... 12€90

SALADE DE CHOU ROUGE, faisselle de la ferme, miel et noix

Red cabbage salad, local cheese, honey and nuts

SALADE DE TOMATES, huile d'olive et pignons de pin

Tomatoes salad, olive oil and pine nuts

SALADE AUX DEUX CAROTTES, curry et orange

Fresh carrots salad, curry spice and orange

POIREAUX VINAIGRETTE / French leak salad

TABOULÉ LIBANAIS, menthe, grenade et citron

Lebanon taboulé, fresh mint, pomegranata and lemon



## TARTES SALÉES / TARTS & PIZZAS ..... 15€90

TARTE SALÉE / TARTS

TARTE AU BEAUFORT / SAVOURY TART

FEUILLETÉ SAVOYARD / SAVOYARD PUFF PASTRY

PIZZA

QUICHE LORRAINE

QUICHE DU JOUR / QUICHE OF THE DAY

FEUILLETÉ AU SAUMON / SALMON IN PUFF PASTRY



## PÂTES / PASTAS ..... 20€90

LASAGNES À LA BOLOGNAISE / Bolognese lasagna

PENNES AU PESTO DE BASILIC, pignons de pin et parmesan râpé  
Pesto penne, pine nuts, grated parmesan

MACARONI AU FROMAGE / Mac and Cheese

SPAGHETTI À LA BOLOGNAISE OU CARBONARA

Bolognese or Carbonara spaghettis



## PLATS / MAIN DISHES

(TOUTES NOS VIANDES SONT SERVIES AVEC DEUX GARNITURES)

[ All of our Meats come with two sides of your choice ]

RIBS DE COCHON / Pork ribs ..... 20€90

ENTRECOTE D'ARGENTINE ..... 20€90

Argentinian piece of beef

JAMBON BRAISÉ / Braised ham ..... 20€90

POULET RÔTI / Roasted chicken ..... 20€90

STEACK HACHÉ ..... 20€90

Local minced beef

SAUCISSE GRILLÉE / Grilled sausage ..... 20€90

ANDOUILLETTE PAYSANNE / Andouillette ..... 20€90

BOUDIN NOIR DE BIGORRE / "Bigorre" black pudding ... 20€90

EXTRA GARNITURES / EXTRA SIDES: ..... 7€90

Pommes grenaille sautées / Roasted potatoes

Carottes au cumin / Carrots with cumin

Purée de pomme de terre / Smashed potatoes

Gratin de courgettes

Haricots verts au beurre / Green beans

Ratatouille

Frites / French fries

TARTIFLETTE ..... 20€90

PLAT DU JOUR / Dish of the day ..... 20€90

PLAT VÉGÉTARIEN / Vegetarian meals ..... 18€90



## DESSERTS

CRÈME GLACÉE AU LAIT DE FERME ..... 7€90

Farm milk ice cream

FAISSELLE / Local cottage Cheese ..... 6€90

YAOURT DE LA FERME / Yogurt from the farm ..... 5€90

FROMAGE / Cheese ..... 5€90

TARTE AU CITRON / Lemon pie ..... 11€90

TARTE MYRTILLE / Blueberry pie ..... 11€90

TARTE FRAMBOISE / Raspberry pie ..... 11€90

FONDANT AU CHOCOLAT / Soft chocolate cake ..... 11€90

TIRAMISU ..... 11€90

RIZ AU LAIT / Rice pudding ..... 11€90

MOYENS DE PAIEMENT

Payment:



SERVICE 9H-19H30 ET 20H30 LE MERCREDI, JEUDI & VENDREDI

Service 9 am-7:30pm and 8:30pm Wednesday, Thursday & Friday