



PLATS

SALADE DU JOUR voir ardois

PLAT DU JOUR voir ardoise

POKEBOWL DE HAUTE-SAVOIE 12€00

Poulet, salade lentille corail passion coriandre et menthe, tagliatelle de légumes

BAO DE SAVOIE 10€00

Gravelax de truite « maison », émincé de fenouil cru et vinaigrette oabika

HOT DOG MFF 9€00

Brioche, diots et échalotte confits, chantilly moutarde et chips de diots fumés

SANDWICH ANNECIEN 8€00

Ombre fumé, tagliatelle de légumes, beurre de livèche maison

SANDWICH FERMIER 6€00

Jambon cru, reblochon, jeunes pousses, beurre de livèche maison

SANDWICH SAVOYARD 5€00

Jambon blanc de Savoie, abondance, beurre de livèche maison

FOCACCIA DE SAISON 6€00

Tomme de beauregard, tomate ananas, roquette, pistou maison

BOCAUX

1€50 la consigne

GASPACHO MELON / PASTÈQUE 6€00

Gaspacho melon pastèque sur tzatziki de Touron (Ferme de la petite reine à Thônes), concombre et menthe citron

MILLE-FEUILLE DE SAISON 6€00

Aubergine, courgette verte et jaune, poivron de couleur, pesto vert et rouge à la tomme de brebis (Ferme de la petite reine Thônes)



DESSERTS de Giulia



TARTE CITRON BASILIC 6€00

Sablé breton, crémeux citron/basilic et ganache basilic

MILLE-FEUILLE VANILLE 6€00

Feuilletage caramélisé et diplomate vanille

TIRAMISU VEGAN "DU MOMENT" 6€00

CHEESECAKE 6€00

Fruits de saison

RIZ AU LAIT "DU MOMENT" 4€00

COOKIE MFF 4€50

SUNDAE 5€00

vanille, fraise, vanille/fraise

BROOKIE 3€00

CAKE "DU MOMENT" 2€50

TARTE "DU MOMENT" 3€50



NOS SOFTS

| | |
|---------------------|------|
| VITTEL 50cl | 2€50 |
| SAN PELLEGRINO 50cl | 2€50 |
| COCA 50cl | 3€50 |
| COCA ZÉRO 50cl | 3€50 |

| | |
|---|------|
| SAN PELLEGRINO 33cl Orange Sanguine, Citron | 3€50 |
| MAYTEA PÊCHE 33cl | 3€50 |
| THÉ GLACÉ MÉMÉ 33cl Mémé Hydratante (boisée), Rafrichissant (menthe), Énergisante (citron) | 4€50 |

| | |
|--|------|
| JUS DE FRUITS DE SAISON 25cl Patrick Font | 4€50 |
|--|------|

NOS BIÈRES

| | | |
|--|------|------|
| | 25cl | 50cl |
| A LA PRESSION La Cristal Blonde (4,7°) | 3€50 | 7€00 |
| A LA PRESSION La Blanche (4,7°) | 3€50 | 7€00 |
| A LA BOUTEILLE 33cl IPA / Triple / Fruits | | 5€00 |

NOS VINS

| | | |
|---|------|---------------|
| | 12cl | 75cl |
| VIN DE SAVOIE Jacquère Barlet Blanc, 2021 | 5€00 | 25€00 |
| IGP MÉDITERRANÉE Les Agasses rosé, 2021 | 5€50 | 28€00 |
| VIN DE SAVOIE Mondeuse Jongieux Barlet Rouge, 2021 | 6€00 | 30€00 |
| SANCERRE Laloue Blanc, 2021 | | 50cl 21€00 |
| VACQUEYRAS Domaine les Ondines Rouge, 2019 | | 23€00 |

NOS BOISSONS CHAUDES

| | |
|---|------|
| EXPRESSO DE SUMATRA (Racé et Exotique) | 1€80 |
| EXPRESSO DU HONDURAS (Raffiné et Fruité) | 1€80 |
| EXPRESSO MOKA D'ETHIOPIE (Sauvage et Parfumé) | 3€20 |
| EXPRESSO BLUE MOUNTAIN DE JAMAÏQUE (Ample et Opulent) | 8€00 |
| DÉCAFÉINÉ | 2€30 |
| CAFÉ LONG | 1€80 |
| DOUBLE EXPRESSO | 3€60 |
| NOISETTE | 2€30 |
| MACCHIATO | 2€50 |
| CAPPUCCINO | 4€50 |
| CAFÉ LATTÉ | 5€00 |
| MOCCACCINO | 5€50 |
| + OPTION FRAPPÉE (glacée) | 0€50 |
| CHOCOLAT CHAUD | 5€00 |
| SÉLECTION DE THÉS & TISANES Création artisanales Lydia Gautier | 4€50 |