

LA CUISINE D'**ALBON**



ENTRÉE

- Tartine végétale avocat et œuf poché 17€
- Saumon Gravlax 26€
- Tomate mozzarella 20€
- Carpaccio de poulpe 26€
- Melon jambon 24€
- Carpaccio de Bœuf 26€

BARBECUE

- Côte de bœuf pour 2 personnes (1,2KG) 119€
- Entrecôte 46€
- Filet de Poulet 39€
- Poulpes 49€
- Gambas 45€
- Poisson du jour 49€



ACCOMPAGNEMENTS

- Ratatouille
- Tian de légumes
- Gratin dauphinois
- Purée truffe d'été (Supp : 1pers 10€, 2 pers 20€)
- Sucrine

DESSERT

- Assiette de fromages 15€
- Cervelle de canut 15€
- Finger du jour 15€
- Pavlova 15€
- Fruit givré 15€ / Coupe Royale 60€

MENU DU MARCHÉ

Entrée/Plat/ Dessert 55€

Entrée/ Plat ou Plat/ Dessert 40€



*Origine des viandes: France, Angleterre
Service compris, prix nets TTC.*

En cas de besoin, la liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil du restaurant.

LA CUISINE D'**ALBON**



STARTERS

Avocado and poached egg vegetable toast **17€**

Gravlax Salmon **26€**

Mozzarella Tomato **20€**

Octopus Carpaccio **26€**

Melon and ham **24€**

Beef Carpaccio **26€**

BARBECUE

Prime rib for 2 peoples (1,2KG) **119€**

Rib steak **46€**

Chicken **39€**

Octopus **49€**

Gambas **45€**

Fish of the day **49€**



SIDES

Ratatouille

Vegetables mille-feuilles

Gratin dauphinois

Summer truffle puree (*Supp : 1 p 10€, 2 p 20€*)

Salad

DESSERT

Plate of cheese **15€**

Cervelle de canut **15€**

Finger of the day **15€**

Pavlova **15€**

Frosted fruit **15€** / Royal cup **60€**



MARKET MENU

Starter/ Main course/ Dessert **55€**

Starter/ Main course or Main Course/ Dessert **40€**

*Meat origin: France, Poland
Service included, net prices TTC.*

If necessary, the list of allergens is available at the restaurant reception.