

Entrées / Starters / Voorgerechten

Terrine de foie gras maison et toasts de pain	14.50€
<i>Homemade foie gras (goose liver) pate served with toasted bread</i>	
Salade Seguin	13.00€
<i>Salade, toast de chèvre sur pain, confiture aux figues, tomates, noix, jambon cru, tomates Goats cheese on toasted fig bread served on a bed, drizzled salad, tomatoes, walnuts and cured ham</i>	
Croustillant au Reblochon	13.50€
<i>Reblochon pané à l'ail, salade, tomates, lardons, pignons de pin Breaded Reblochon cheese, salad, tomatoes, bacon, pine nut</i>	
Salade du Dauphiné	13.50€
<i>Salade, Ravioles, lardons, tomates séchées, raisins secs, pommes, pignons de pin Salad, Ravioles, bacon, tomatoes, raisins, apple, pine nut</i>	
Carpaccio de bœuf	12.90€
<i>Viande de bœuf crue, parmesan, câpres, huile d'olive au basilic Thin slices of raw beef, parmesan cheese, capers, drizzled with a basil flavoured olive oil</i>	
Foccacia	7.00€
<i>Pizza à l'ail, huile d'olive et origan Homemade garlic bread with a sprinkling of oregano and olive oil</i>	