

# LA CARTER

## LES ENTREES

<b>Suggestion du jour</b>	<b>16 €</b>
<i>Daily Special</i>	
<b>Velouté du jour</b>	<b>14 €</b>
<i>Cream soup of the day</i>	
<b>Salade Détox - Tofu ou saumon, Quinoa, Vinaigrette au sésame, Avocat, Pommes, Fruits à coque</b>	<b>17 €</b>
<i>Detox Salad - Tofu or salmon, Quinoa, sesame vinaigrette, Avocado, Apple, Nuts</i>	
<b>Salade d'hiver - Salade, Endives, Noix, Pomme, Magret de canard fumé, bleu</b>	<b>17 €</b>
<i>Season salad - Chicory, Walnuts, Apple, Smoked duck breast, blue cheese</i>	
<b>Gravlax de Saumon - Crème acidulée</b>	<b>18 €</b>
<i>Salmon Gravlax, sour cream</i>	
<b>Oeuf cocotte aux champignons, Focaccia tomates basilic</b>	<b>18 €</b>
<i>Coddled egg with mushrooms, tomatoes basil focaccia</i>	
<b>Tempura de Gambas</b>	<b>22 €</b>
<i>King prawns Tempura</i>	
<b>6 Huîtres Gillardeau N°2</b>	<b>34 €</b>
<i>6 "Gillardeau N°2" Oysters</i>	

## LES PLATS

<b>Suggestion du jour</b>	<b>28 €</b>
<i>Daily Special</i>	
<b>Burger savoyard, frites maison</b>	<b>28 €</b>
<i>Savoyard burger, homemade chips</i>	
<b>Boîte chaude viande de Cécina (Maison Metzger)</b>	<b>30 €</b>
<i>"Boîte chaude", Cécina meat (Maison Metzger)</i>	
<b>L'assiette végétarienne</b>	<b>28 €</b>
<i>Vegetarian dish</i>	
<b>Pêche du moment</b>	<b>35 €</b>
<i>Fish of the day</i>	
<b>Suprême de volaille fermière à l'Estragon (Maison Metzger)</b>	<b>35 €</b>
<i>Free range chicken Supreme with Tarragon Sauce (Maison Metzger)</i>	
<b>Linguine aux Cèpes &amp; Viande de Cécina (Maison Metzger)</b>	<b>36 €</b>
<i>Linguine with Porcini mushrooms and Cécina meat (Maison Metzger)</i>	
<b>Bavette "Black Angus" environ 200g (Maison Metzger)</b>	<b>38 €</b>
<i>"Black Angus" Flank Steak approximately 200g (Maison Metzger)</i>	
<b>Filet de bœuf environ 200g</b>	<b>44 €</b>
<i>Fillet of beef 200g approx. (Maison Metzger)</i>	
<b>La côte de veau aux morilles environ 350g (Maison Metzger)</b>	<b>44 €</b>
<i>Veal chop with morels 350g approx. (Maison Metzger)</i>	

*Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix.*

*All our dishes are served with one garnish of your choice.*

## EN DIRECT DE LA FROMAGERIE

<b>Faisselle</b> - miel, coulis de fruits rouges ou crème fraîche	<b>12 €</b>
<i>Soft curd cheese with honey, red fruit sauce or crème fraîche</i>	
<b>Sélection de fromages, Chutney de figues</b>	<b>16 €</b>
<i>Cheese selection, fig chutney</i>	

## LES DESSERTS

<b>Suggestion du jour</b>	<b>14 €</b>
<i>Daily Special</i>	
<b>Fontainebleau</b>	<b>14 €</b>
<i>Cottage cheese</i>	
<b>Brownie, glace vanille</b>	<b>14 €</b>
<i>Chocolate brownie, Vanille Ice Cream</i>	
<b>Paris-Brest</b>	<b>14 €</b>
<i>Paris-Brest, choux pastry with praline flavoured cream</i>	
<b>Pavlova</b>	<b>14 €</b>
<i>Pavlova</i>	
<b>Coupe Givrée</b>	<b>14 €</b>
<i>Ice cream cup</i>	
<b>Café/Thé gourmand</b>	<b>16 €</b>

