



LES FORMULES

DÉJEUNER 19€

Entrée à la carte + Plat du jour

ou

Plat du jour + Dessert à la carte

DÉJEUNER 24€

Entrée à la carte + Plat du jour + dessert à la carte

Toute notre carte est élaborée par notre Chef de cuisine, Fabrice Michel et sa brigade, à partir de produits frais.
Our entire menu is prepared by our Chef, Fabrice Michel and his team, using fresh produce.

Viande en provenance de : FR, ALL, GB.

Tout renseignement allergènes des plats est à disposition de la clientèle auprès de notre personnel de service.
Prix net & service inclus.



LA CARTE

NOS ENTRÉES / OUR STARTERS

La salade City du Chef 12€ (XXL : 17€) <i>Chief's City salad</i>		La truite de la Ferme Aquaponique du Pays de Gex, fumée maison <i>Home-smoked trout from a local farm</i>	14€50
Les champignons forestiers en velouté, espuma au sapin <i>Mushroom soup, pine tree foam</i>	🌿 12€50		
Le chevreuil aux morilles en terrine et chutney d'airelles <i>Venison and morels terrine, cramberry chutney</i>	13€50	Le tataki de thon, légumes à l'asiatique <i>Tuna tataki, asian-cooked vegetables</i>	16€

NOS PLATS / OUR MAIN COURSES

Les noix de Saint-Jacques snackées au safran, pommes de terre Roseval et fondue de poireaux au gingembre <i>Scallop nuts snaked with saffron, potato and ginger stewed leeks</i>	32€	Le bœuf en tartare au couteau du Chef, frites fry'n dip <i>Chief's beef tartare, french fries</i>	19€
Dos de cerf rôti et gratin de cardons, sauce sauvage <i>Roasted deer, cardoon gratin, red wine sauce</i>	30€	Notre Chti Burger de bœuf, fondue d'endives à la bière ambrée, maroilles <i>The Chti Beef Burger, beer stewed endive, typical north of France's Cheese</i>	17€
Magret de canard aux épices, potimarron rôti, sauce aigre-douce <i>Duck breast fillet, roasted pumpkin, sweet and sour sauce</i>	28€	Le burger végétal au gré du marché (Demandez la recette du moment) <i>Seasonal veggie burger</i>	🌿 16€
Le risotto parmesan <i>Parmesan risotto</i>	🌿 15€		

NOS DESSERTS

Bleu de Gex en beignet, chutney poire-sésame <i>Regional cheese fritters, pear and sesame chutney</i>	9€	Les fromages à l'assiette <i>Selection of cheeses</i>	9€
Nougat glacé au miel de montagne <i>Iced nougat, mountain honey</i>	9€	Le café des gourmands <i>Coffee with selection of chief's dessert</i>	9€
Crème brûlée aux grains de vanille <i>Vanilla crème brûlée</i>	9€	Clémentine onctueuse et sablé au citron vert <i>Unctuous clementine with lime shortbread</i>	9€
Mœlleux au chocolat, glace noisette <i>Chocolate cake, nuts ice cream</i>	9€		

🌿 Végétarien / Vegetarian



LES VINS

VINS ROUGES / RED WINES

Côtes-du-Rhône V 8.00€ BTL 28.00€
Belleruche
Maison Chapoutier - 2020

Nero d'Avola V 8.00€ BTL 31.00€
Antonini Ceresa - 2020

Brouilly V 8.00€ BTL 34.00€
Domaine Baron - 2017

Crozes-Hermitage BTL 40.00€
Domaine Clairmont - 2020

Malbec BTL 42.00€
Alta Vista - 2018

Sancerre BTL 48.00€
Domaine La Perrière - 2018

Saint-Joseph BTL 58.00€
Les Larmes du Père
Anthony Paret - 2019

VINS BLANCS / WHITE WINES

Chardonnay V 8.00€ BTL 26.00€
Secret des Vignes
Donatien Bahuaud - 2018

Côtes de Gascogne V 8.00€ BTL 26.00€
Domaine de Joy

Côtes-du-Rhône V 8.00€ BTL 28.00€
Belleruche
Maison Chapoutier - 2020

Mâcon-Village BTL 28.00€
Domaine du Grison - 2020

Petit Chablis V 9.00€ BTL 36.00€
Pas si Petit
La Chablisienne - 2020

Sancerre BTL 54.00€
Saget - 2018

Pouilly-Fuissé BTL 56.00€
Les Robées
Fabrice Larochette - 2019

CHAMPAGNES

Laurent Perrier Brut
12cl 12.00€ - 37.5cl 36.00€ - 75cl 81.00€

VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

Château Puech V 9.00€ BTL 38.00€
Haut Argaly

Côtes de Provence V 9.00€ BTL 49.00€
Minuty

" Un peu de vin pris modérément est un remède
pour l'âme et pour le corps "

Voltaire

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Les boissons alcoolisées
supérieures à 18° ne peuvent être servies qu'à l'occasion d'un repas.



LE BAR

COCKTAILS AVEC ALCOOL - 10€

Le Cocktail du Moment
À commander auprès du barman

Apérol Spritz
Apérol, Prosecco, Perrier

Mojito
Rhum agricole blanc, menthe fraîche, sucre roux, citron vert, Perrier

Hugo
Prosecco, liqueur de fleur de sureau, menthe fraîche, citron vert, Perrier

Lillet Tonic
Lillet rosé ou blanc, Schweppes Tonic, pamplemousse frais ou citron vert

Piña Colada
Rhum agricole blanc, purée de coco, jus d'ananas

COCKTAILS SANS ALCOOL - 8€

Virgin Mojito
Menthe fraîche, sucre roux, citron vert, Perrier

Virgin Colada
Jus d'ananas, purée de coco

Petit Hugo
Sirop de fleur de sureau, menthe fraîche, citron vert, Tonic, Perrier

BIÈRES PRESSION

Heineken
25 / 50 cl 4.50€ / 8.00€

Brasserie Mont Blanc
Blonde / Rousse
25 / 50 cl 5.50€ / 9.00€

Picon bière
25 / 50 cl 5.00€ / 7.50€

Grimbergen Blonde
25 / 50 cl 5.00€ / 8.50€

BIÈRES BOUTEILLES

1664
33 cl 5.50€

Leffe Blonde
33 cl 6.00€

Brasserie Mont Blanc
Blanche / Génépi
33 cl 6.00€

IPA Lagunitas
33 cl 6.00€



LE BAR

LES SOFTS

Sirop Monin à l'eau	2.50€
Diabolo	2.50€
Jus de fruits Granini	4.50€
Coca Cola / Light / Zéro	4.50€
Schweppes Indian Tonic / Agrumes	4.50€
Orangina	4.50€
Limonade	4.50€
Perrier	4.50€
Fuze Tea	4.50€
Orange / Citron pressé-e	6.50€

EAUX MINÉRALES

Evian	
50cl / 100cl	4.00€ / 5.00€
San Pellegrino gazeuse	
50cl / 100cl	4.00€ / 5.00€

LA CAFÉTERIE

Expresso / Ristretto / Décaféiné	2.40€
Capuccino	4.00€
Café crème / Double expresso	4.00€
Thé Kusmi Tea	4.00€
Chocolat chaud	4.00€

APÉRITIF

Ricard, Pastis 51 2cl	4.50€
Porto rouge 6cl	6.50€
Martini 6cl	6.50€
Bianco / Rosso	
Suze / Campari 6cl	6.50€
Kir vin blanc 12cl	8.50€
Kir royal 12cl	15.00€
Crème Joseph Cartron : cassis, pêche, framboise, mûre	

DIGESTIFS

Bailey's 4cl	7.50€
GET 27 / GET 31 4cl	7.50€
Limoncello 4cl	7.50€
Cointreau 4cl	8.00€
Cognac Hennessy 4cl	10.50€
Armagnac Laubade 4cl	12.00€
Calvados Le Père Jules 4cl	12.00€
Eaux de vie Gilbert Holl 4cl	12.00€
Poire Williams, framboise, mirabelle, kirsch, esprit de bière	
Chartreuse 4cl	12.50€
Verte, Jaune	
Génépi des Pères Chartreux 4cl	12.50€

LA DISTILLERIE

Vodka Grey Goose 4cl	8.50€
Tequila Volcan de mi Terra 4cl	9.50€
Gin Bombay Sapphire 4cl	10.50€
Gin Citadelle 4cl	12.50€
Gin Hendrick's 4cl	12.50€
Rhum Saint-James Blanc 4cl	8.50€
Rhum Bacardi 4cl	8.50€
Rhum Don Papa Baroko 4cl	10.50€
Whisky Chivas Regal 4cl	9.50€
Whisky Cardhu 4cl	9.50€
Whisky Jack Daniel's 4cl	12.50€
Whisky Tourbé Lagavulin 16 ans 4cl	12.50€
Whisky Japonais Yamazakura 4cl	12.50€
Whisky Français Michel Couvreur 4cl	14.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Les boissons alcoolisées supérieures à 18° ne peuvent être servies qu'à l'occasion d'un repas.