

LE CŒUR

RESTAURANT GOURMAND

CÉDRIC HEURTEBISE, VINCENT DEFORCE
& LEURS ÉQUIPES VOUS SOUHAITENT LA BIENVENUE

*CÉDRIC HEURTEBISE, VINCENT DEFORCE
& THEIR TEAM WELCOME YOU*



Fait Maison 

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes.
En cas de doute, merci de vous rapprocher du Maître d'Hôtel

*Our dishes may contain food allergens.
In case of doubt on food content, please ask our Maître d'Hôtel*

ENTRÉES

Velouté de Châtaignes aux Noisettes,
Oeuf Mollet frit, Pain croustillant

20,00 €

Croustillant de Tomme de Savoie,
Endive à l'Huile de Noix, Emulsion au Lard

22,00 €

«Tataki » de Thon aux Agrumes,
Salade de Chou à la Coriandre, Chantilly à la Moutarde

24,00 €

Classique Cæsar Salade,
Poulet fermier et Bacon

24,00 €

Terrine de Foie Gras de Canard à la Chartreuse,
Condiment Pomme et Poire

26,00 €

Bagel Saumon fumé,
Faisselle aux Herbes et Légumes croquants

26,00 €

L'Incontournable « Croque-Monsieur » au Jambon truffé,
Salade de Jeunes Pousses

28,00 €

STARTERS

A velvety Chestnut Soup,
Crispy Soft-boiled Egg and Toast

€ 20,00

Tomme from our Mountains baked in a Pastry Sheet,
Chicory Salad, Walnut oil, Bacon Emulsion

€ 22,00

Tuna «Tataki» with Citrus Fruits,
Coriander Cabbage Salad, Mustard whipped Cream

€ 24,00

Classic Caesar Salad,
Free-range Chicken and Bacon

€ 24,00

Foie Gras Terrine with Chartreuse,
Apple and Pear Condiment

€ 26,00

Smoked Salmon Bagel,
Herb Cream and crunchy Vegetables

€ 26,00

« Croque Monsieur » with truffled Ham,
Baby Leaf Salad

€ 28,00

POISSONS ET CRUSTACÉS

Encornets confits au Safran,
Pommes de terre Grenaille en Persillade et Péquillos

29,00 €

Goujonnettes de Poisson fin,
Crème montée Citron et Menthe

30,00 €

Pêche du Jour
Énoncée de vive voix

32,00 €

VÉGÉTALE

Salade d'Epeautre,
Légumes crus et cuits du Moment à l'Huile de Noisette

20,00 €

Crozets cuisinés comme un Risotto,
Champignons forestiers et Emulsion à l'Abondance

30,00 €

FISH AND SEA FOOD

Squid Confit with Saffron,
Patatoes in Persillade and Pequillos

€ 29,00

Delicate Goujons of Fish,
Lemon and Mint Cream

€ 30,00

The Fish of the Day
To be Announced

€ 32,00

VEGETAL

Spelt Salad,
Seasonal Raw and Cooked Vegetables, Hazelnut Oil

€ 20,00

Crozets cooked like a Risotto,
Mushrooms, Abondance Emulsion

€ 30,00

VIANDES

Burger du Cœur au Poulet frit,
Compotée d'Oignons rouges, Beaufort,
Salade verte, Pommes-Frites Maison

26,00 €

Tartare de Bœuf Charolais « au Couteau »,
Tomates confites, Pesto, Salade verte, Pommes-Frites Maison

26,00 €

Quasi de Veau rôti,
Jus au Sirop d'Erable, Douceur de Carottes, Petits Légumes

30,00 €

Canette des Dombes laquée aux Epices douces,
Déclinaison autour de la Betterave, Jus Corsé

32,00 €

Entrecôte de Bœuf 250 g juste grillée,
Sauce au Poivre ou Reblochon, Pommes-Frites Maison

39,00 €

Origine viande : France

MEATS

Coeur Fried Chicken Burger,
red-Onion Compoté, Beaufort Cheese,
green Salad, Homemade French Fries

€ 26,00

Charolais « Hand-cut » Beef Tartare
Tomatoe Confit, Pesto, green Salad, Homemade French Fries

€ 26,00

Roasted Rump of Veal,
Maple Syrup Juice, Carrot Mousseline, Baby Vegetables

€ 30,00

Wild Duck from Dombes, glazed with Spices,
Variation around the Beetroot, Reduced Juice

€ 32,00

Grilled Entrecote,
Pepper or Reblochon Sauce, Homemade French Fries

250 g. € 39,00

Meat origin: France

LE CŒUR
RESTAURANT GOURMAND

PLATS SAVOYARDS / SAVOYARD DISHES

Soupe à l'Oignon gratinée au Beaufort, Pain croustillant aillé
Onion soup, Beaufort Grated Cheese, garlic Bread

24,00 €

Tartiflette revisitée à la Façon d'un Vol-au-vent
Tartiflette cooked in a Puff-pastry Case

28,00 €

Pot au feu Savoyard, Diot et Lard de Montagne, Légumes fondants
Savoyard Pot au feu, Diot and Mountain Bacon, fondant Vegetables

32,00 €

NOTRE CAVE À FROMAGES
PAR ALAIN MICHEL

Assortiment de Fromages, Mesclun de Salades

16.00 €

OUR CHEESE CELLAR
BY ALAIN MICHEL

Assortment of Cheeses, green Salad

€ 16.00

LES DESSERTS

Vacherin Vanille Bourbon,
Crème de Montagne, Saveurs exotiques du Moment,
Pépites croustillantes au Dulcey

16,00 €

Intemporelle Ile Flottante,
Compotée de Myrtilles sauvages,
Tuile «Arlequin » Souvenir d'enfance

16,00 €

Gourmandise Croc' and Choc,
Crus Lactés et Noir de Madagascar,
Crème glacée Noix de Pécan

16,00 €

Tarte Citron meringuée,
Revisitée à notre Façon,
Agrumes d'Hiver marinés au Kalamensi

16,00 €

Classique Moelleux au Chocolat Guanaya 70%,
Bananes caramélisées,
Crème Glacée Bananes flambées au Rhum

16,00 €

DESSERTS

Bourbon Vanilla Vacherin,
Mountain Cream, exotic Flavors,
Crunchy Chocolate Dulcey

€ 16,00

Floating Island,
Stewed wild Blueberries,
Crystalline Childhood Memory « Arlequin »

€ 16,00

Croc and Choc,
Madagascar Grand cru milk and black Chocolate,
Pecan Nut Ice Cream

€ 16,00

Lemon Meringue Pie,
In our Way,
Winter Citrus marinated with Kalamensi Lemon

€ 16,00

70% Guanaya Chocolate Moelleux,
caramelized Banana,
Rum flambeed Banana Ice Cream

€ 16,00

MENU LES PETITS COEURS

(Moins de 12 ans)

29,00 €

PETITE ENTRÉE

Saumon fumé *ou* Assiette de Tomates *ou* Charcuterie

PLAT

Petit Poisson blanc du Moment

ou

Haché de Bœuf charolais

ou

Pièce de Bœuf

ou

Filet de Volaille

ou

Pâtes accompagnées de leur Sauce

(Bolognaise, Carbonara, Napolitaine *ou* Beurre)

NOS GARNITURES

Pâtes, Frites, Purée, Riz, Légumes du moment

DESSERT

Gourmandises classiques selon l'Inspiration du Moment

LES PETITS COEURS MENU

(Less than 12 years old)

€ 29,00

SMALL STARTER

Smoked Salmon *or* Plate of Tomatoes *or* Charcuterie

MAIN DISH

Little White Fish

or

Minced Meat of Charolais Beef

or

Piece of Beef

or

Chicken Breast

or

Pasta with a Choice of Sauce

(Bolognese, Carbonara, Napolitan *or* Butter)

SIDE DISHES

Pasta, French Fries, Mashed Potatoes, Rice, seasonal Vegetables

DESSERT

Classic sweets according to the Inspiration of the Moment

EAUX MINÉRALES
MINERAL WATERS

Evian 25cl, 50cl, 100cl	4.00 € / 6.00 € / 9.00 €
Badoit 50cl, 100cl	6.00 € / 9.00 €
San Pellegrino 50cl, 100cl	6.00 € / 9.00 €
Chateldon 75cl	10.00 €

BOISSONS CHAUDES
HOT DRINKS

Expresso	5.00 €
Le Café Américain - <i>American Coffee</i>	5.00 €
Chocolat Chaud - <i>Hot Chocolate</i>	6.00 €
Cappuccino	6.00 €
Infusions - <i>Herbal Infusions</i>	6.50 €
Thés - <i>Teas</i>	6.50 €
Double Espresso	7.00 €

Prix nets & T.V.A comprise - Net prices & VAT included