



Entrées

Plateau de Charcuterie 14€
Cold Meats Platter

Risotto aux Ecrevisses (épicé et légèrement sucré) 13€
Crayfish Risotto (spicy and slightly sweet)

Gravalax de Saumon en Tartare et Crème de Raifort 15€
Organic Salmon Gravlax Tartare and Horseradish Cream

St Jacques poêlées et Poireaux à la Crème 17€
Pan Fried Scallops and Creamy Leeks

Gambas au Beurre de Piment d'Espelette et Gingembre 16€
Tiger Prawns with Espelette Chilli and Ginger Butter

Soufflé au Fromage 12€
Cheese Soufflé

Mijoté de Haricots Tarbais et Tofu fumé 13€
Slowly cooked White Beans and organic Smoked Tofu



Entrées du Sud Ouest

Terrine de Foie Gras de Canard 17€

Duck Liver Paté and Onion Jam

Servi avec un verre de Gaillac moelleux 3€

Served with a Glass of Sweet Wine Gaillac

Compotée de Canard et d'Oignons 13€

Duck and Onions « Compotée » in Puff Pastry

Trio de Canard 18€

Terrine de Foie Gras, Compotée de Canard et Magret Fumé

Trio of Duck

Duck Liver Paté, Smoked Duck Breast and Duck Compotée

A lovely way to try our duck specialties on your own

or to share between 2

Foie Gras poêlé et Pommes Caramélisées 18€

Pan Fried Foie Gras and Caramelised Apples

“prix nets”

Nous informons notre aimable clientèle que la viande bovine que nous servons est née, élevée et abattue en UE ou en USA. Le cerf et l'agneau provient de l'UE ou de Nouvelle Zélande.



Plats

Filet de Bœuf (200-220g) 32€

Grilled Fillet Steak (7-8 onces)

Sauce au Poivre / Pepper Sauce

Sauce Champignons / Mushroom Sauce

Sauce Roquefort / Blue Cheese Sauce

Sauce Barbecue

Filet de Bœuf Rossini 38€

Grilled Fillet Steak with Pan Fried Foie Gras
served with a Madeira Reduction

Médailles de Filet de Cerf, Sauce aux Airelles 25€

Venison Medallions, Cranberry Sauce

Travers de Porc, Sauce Barbecue 21€

Spare Ribs in Barbecue Sauce

Suprême de Poulet Fermier au Lard et Sauce Champignon 19€

Free Range Chicken Supreme wrapped in Bacon with Mushroom Sauce

Cocotte de Joes de Porc 18€

Pork Cheeks Casserole

Gambas et St Jacques, Sauce Coco 27€

Scallops and Tiger Prawns, Coconut Sauce

Poivron farci à la Ratatouille et au Chèvre 16€

Stuffed Pepper with Ratatouille and topped with Goat Cheese

Crumble de Butternut, Poireaux et Parmesan 16€

Butternut, Leek and Parmesan Crumble



Les Plats du Sud Ouest

Magret de Canard au Miel et à la Moutarde à l'Ancienne 23€
Duck Breast in Honey and Wholegrain Mustard Sauce

Confit de Canard aux Pruneaux et à l'Armagnac 20€
Duck Leg in Prunes and Armagnac Sauce

Cassoulet du Sud Ouest 17€ / 21€
Duck Leg, White Beans from Tarbes, Sausage and Pork Belly

Risotto aux Cèpes 17€
Cep Risotto

Originaires du Périgord et de la Bigorre, cela fait déjà 11 ans que nous nous sommes installés à Morzine. Et un peu comme nous, les plats du Sud Ouest s'adaptent très bien au climat des montagnes. Alors nous espérons que vous vous régalez avec notre cuisine du Sud Ouest !

Coming from the Périgord and the Bigorre, we have settled down in Morzine 11 years ago and still enjoy preparing for you South West Cuisine. Known for the quality of their products (duck, prune, ceps...), we hope you will enjoy our South West Specialties.

Bon Appétit !

Kristel et Jean-Noël



Les Spécialités Fromagères

Fondue aux 3 Fromages et Salade Verte (min 2 pers) 17€/pers
Cheese Fondue and Green Salad

Fondue aux 3 Fromages (min 2 pers) 20€/pers
avec Charcuterie et Salade Verte
Cheese Fondue with Cold Meats and Green Salad

Raclette (min 2 pers) 22€/pers
Melted Raclette Cheese with Cold Meats, Potatoes and Green Salad

Tartiflette au Reblochon Fermier 18€
Potatoes, Lardons, Onions and Reblochon Cheese

Et pour les Carnivores...

La Pierre Chaude aux 3 Viandes (min 2 pers) 24€/pers
Beef, Chicken and Duck

Fondue Bourguignonne (min 2 pers) 24€/pers
Beef Fondue

Ces plats sont bien garnis
mais n'hésitez pas à nous demander si vous avez besoin de supplément !

Menu tout Canard 43€



Foie Gras poêlé et Pommes Caramélisées
Pan Fried Foie Gras and Caramelised Apples



Magret de Canard au Miel et à la Moutarde
Duck Breast in Honey and Wholegrain Mustard Sauce



Dessert au Choix à la Carte
Choose your Pudding on our Menu

Menu « j'ai eu froid toute la journée » 33€

Soufflé au Fromage
Cheese Soufflé

Gravalax de Saumon en Tartare
Salmon Gravlax Tartare

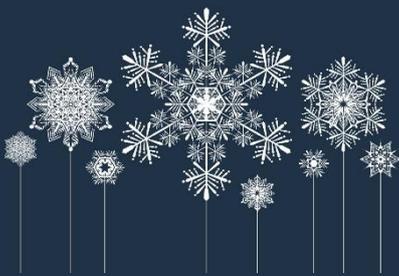


Cocotte de Joutes de Porc
Pork Cheeks Casserole

Crumble de Butternut, Poireau et Parmesan
Butternut, Leek and Parmesan Crumble



Dessert au Choix à la Carte
Choose your Pudding on our Menu





Desserts 8€

Dessert Banane, Crème et Caramel

Banoffee Pie

Cheesecake au Citron Vert

Lime Cheesecake

Moelleux au Chocolat

Warm Chocolate Pudding

Meringue, Fruits Frais et Coeurs Glacés

Meringue served with Fresh Fruits
and "Grand Marnier" Hearts

Café Gourmand

Coffee of your Choice served with mini Desserts

Assiette de Fromage 9€

Cheese Plate

Glace et Sorbet

1, 2 ou 3 boules 2€/4€/6€

Glace : Vanille, Chocolat, Café, Noix de Coco,
Rhum Raisin, Menthe aux Pépites de Chocolat, Caramel

Sorbet : Fraise, Cassis, Framboise, Citron,
Poire, Mangue