

Service assuré
du mardi au samedi de 12h à 22h
pour l'ensemble de la carte.

Les dimanches et lundis,
seuls les plats avec une * sont disponibles
pour un service de 18h à 21h30.



Guaranteed service
Tuesday to Saturday from 12 p.m. to 10 p.m.
for the entire menu.

On Sundays and Mondays,
only dishes marked with an * are available
for service from 6 p.m. to 9:30 p.m.

ROOM-SERVICE

*Houmous maison & ses légumes croquants <i>Homemade hummus & crunchy vegetables</i>	10€
Rapée Forézienne	12€
<i>Rapée de pommes de terre aux herbes et à l'Abondance, crème à l'ail, ciboulette & échalotes</i> <i>Potato gratin with herbs and Abondance cheese, garlic cream, chives & shallots</i>	
Samossa maison aux légumes <i>Homemade vegetable samosa</i>	2,50€ pièce / 6 pièces 14€
Nem maison au bœuf <i>Homemade beef spring roll</i>	3€ pièce / 6 pièces 16€
Tempura de crevettes, mayonnaise Sriracha	3€ pièce / 6 pièces 16€
<i>Shrimp tempura, Sriracha mayonnaise</i>	
*L'assiette de fromages <i>The cheese plate</i>	16€
*Pâté-croûte de volaille & graines de moutarde, salade	17€
<i>Chicken and mustard seed crust pie, salad</i>	
Tartine au chèvre, miel, épinards & noix de Grenoble caramélisées	19€
<i>Tartine with goat cheese, honey, spinach & caramelized walnuts</i>	
Croque Mademoiselle	24€
<i>Jambon, moutarde, oignons, béchamel, frites maison & mesclun</i> <i>Croque Mademoiselle, ham, mustard, onions, béchamel sauce, homemade fries & mixed greens</i>	
Tataki de saumon, condiments, pickles & mesclun	25€
<i>Salmon tataki, condiments, pickles & mesclun</i>	
*Terrine de foie gras & chutney <i>Foie gras terrine & chutney</i>	25€
L'assiette de 6 huitres du moment n°3	26€
<i>Accompagnée d'un verre de Chardonnay - The plate of 6 oysters of the moment no.3 with a glass of Chardonnay</i>	
*Planche de Charcuteries de Savoie <i>Savoie Charcuterie board</i>	26€
Burger Mademoiselle	26€
<i>Bun Brioché artisanal, mayo sriracha, steak de bœuf Français 150 grs, abondance AOP, oignons confits et oignons grillés, lard grillé, cornichons aigres doux, laitue, frites Maison - Artisanal brioche bun, sriracha mayo, 150g French beef steak, Abondance AOP, candied onions and grilled onions, grilled bacon, sweet and sour pickles, lettuce, homemade fries</i>	
Pièce du Boucher (200g) & sauce béarnaise, frites maison, mesclun	27€
<i>Butcher's Cut (200g) & bearnaise sauce, homemade fries, mesclun</i>	
Côte de Bœuf (500g) & son jus corsé, frites maison, salade	64€
<i>Prime Rib (500g) & strong juice, homemade fries, salad</i>	
Cornet de frites maison & mayonnaise du moment	8€
<i>The cone of homemade fries & mayonnaise of the moment</i>	
*Sélection de notre pâtisserie « Mademoiselle Folie » (nous consulter)	12€
<i>Selection of our Pastry « Mademoiselle Folie » (contact us)</i>	
*Salade de fruits frais de saison <i>Fresh season fruits salad</i>	12€

Vous pouvez également profiter de cette carte au sein de notre Bar à cocktails Mademoiselle Folie.

You can also enjoy this menu in our Mademoiselle Folie Cocktail Bar.

Prix nets. Taxes et service compris. Net prices. Taxes and service included.