

Joyeusement  
impérial

Bleu  
IMPERIAL  
*\* l'autre brasserie*

# A PARTAGER

**SARDINETTES À L'HUILE D'OLIVE BIO,**  
pain de campagne toasté, beurre demi-sel

**NEMS DE GAMBAS AU ZAATAR,**  
sauce yaourt, menthe et coriandre

**SAUCISSON AUX NOISETTES « MAISON VIRET »**  
pain de campagne



12.00 €

14.00 €

14.00 €

## Les ENTRÉES

**BURRATINA ONCTUEUSE**  
Butternut rôti, olives noires grecques, graines de courge torrifiées, vinaigrette au miel

**VELOUTÉ DE CAROTTES**  
Lait de coco-curry, huile de livèche, crème fouettée à l'échalote

**TERRINE À L'ANCIENNE**  
Pressé de canard et foie gras aux pistaches, chutney alsacien de fruits secs, pousses d'épinards à l'huile de noisette

14.50 €

13.80 €

15.90 €

## Les PLATS

**SALADE SAVOYARDE**

Pommes de Savoie IGP, roquette, croustillant de reblochon AOP, déclinaisons de betteraves, cacahuètes, vinaigrette aux agrumes et baies roses

17.90 €

**TARTARE DE SAUMON À LA THAÏLANDAISE**

Graines de sésame au wasabi, basilic thaï, coriandre, oignons rouges, pommes frites allumettes

21.00 €

**CROQUE MONTAGNARD TARTUFATA**

Pain de mie toasté, chiffonnade de jambon à la truffe d'été, sauce tartufata, raclette, salade de jeunes pousses

19.00 €

**POT-AU-FEU DE LOUP DE MER**

Bouillon et légumes légèrement fumés, linguines à l'encre de seiche

24.00 €

**GNOCCHETTIS À LA COURGE**

Burratina onctueuse, butternut grillé, éclats de marron, crème infusée au laurier, parmigiano

18.50 €

**MAGRET DE CANARD LAQUÉ, 320G** ♥

Sauce aux épices douces « Apicius », pommes frites allumettes

26.00 €

**RAVIOLIS AL LIMONE**

Ricotta, citron et pousses d'épinards, beurre blanc citronné, copeaux de parmigiano

19.00 €

## Pour ACCOMPAGNER

**POMMES FRITES ALLUMETTES**

6.50€

**SALADE DE JEUNES POUSSÉS**

5.50€

**LINGUINES À L'ENCRE DE SEICHE**

6.50€



## Un peu de FROMAGE ?

**REBLOCHON DE SAVOIE AOP, SALADE DE JEUNES POUSSÉS**

6.80 €

**FROMAGE BLANC FERMIER, GRANOLA AUX BAIES DE GOJI,**  
chocolat, noisettes, miel et pommes IGP

7.90 €

## Nos DOUCEURS

**CHOU CRAQUELIN** ♥

Comme une profiterole, chantilly cacao, praliné crunchy, sorbet cœur de Guanaja, sauce chocolat

9.50€

**CRÈME BRÛLÉE INFUSÉE AU THÉ**

Sorbet au citron de Menton IGP, confit de mandarines

8.90€

**BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU**

Crèmeux au sirop d'érable, glace yaourt « Laiterie Carrier », praliné pécan et pommes de Savoie IGP caramélisées

9.00€

**TARTE TATIN AUX POMMES**

Pralines roses, crème paysanne onctueuse

9.50€

**CAFÉ OU THÉ ET SON ASSIETTE 4 DOUCEURS**

9.50€

