



Bleu IMPERIAL

* l'autre brasserie



A PARTAGER

| | |
|---|---------|
| SARDINETTES À L'HUILE D'OLIVE BIO, pain de campagne toasté, beurre demi-sel | 12.00 € |
| NEMS DE GAMBAS AU ZATAR, sauce yaourt, menthe et coriandre | 14.00 € |
| SAUCISSON AUX NOISETTES « MAISON VIRET » pain de campagne | 14.00 € |

| | |
|--|---------|
| 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€ |

Les ENTRÉES

| | |
|---|---------|
| BURRATINA ONCTUEUSE Butternut rôti, olives noires grecques, graines de courge torréfiées, vinaigrette au miel | 14.50 € |
| VELOUTÉ DE CAROTTES Lait de coco-curry, huile de livèche, crème fouettée à l'échalote | 13.80 € |
| 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 | 15.90 € |

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 € |

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 € |

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€ |

PLAT DE LA SEMAINE
du mercredi au vendredi midi
15.00€

MENU DE LA SEMAINE
du mercredi au vendredi midi
22.90€

Bleu MENUS

LA SUGGESTION DU MARCHÉ À LA PLANCHA
(SELON ARRIVAGE)
samedi et dimanche

MENU ENFANT
du mercredi au dimanche
15.90€

MENU DU SOIR
43.00 €

RÉSERVATION : 04 50 18 09 91

Notre chef est à votre disposition pour vous communiquer la liste des allergènes.