Le Regal Savoyard

Restaurant & Pizzeria



Carte d'été

2026

Nos prix sont par personne en TTC _ _ service compris

Couvert supplémentaire pour tout partage de plat + 6,00 € - Emballage repas + 1,00 €

LE REGAL SAVOYARD

RESTAURANT & PIZZERIA

CARTE ETÉ 2026

BOISSONS

APÉRITIFS

VIN AU VERRE

BLANC OU ROSÉ OU ROUGE DE SAVOIE		15CL	4.00€
BLANC ROUSSETTE DE SAVOIE		15CL	6,00€
BLANC CHIGNIN BERGERON DE SAVOIE		15CL	7,00€
ROUGE MONDEUSE ARBIN		15CL	7,00€
KIR BLANC DE SAVOIE,	MYRTILLE, MURE, CASSIS, PÊCHE, CHATAIGNE	15CL	4,50€
PÉTILLANT DE SAVOIE		15CL	6,00€
KIR PÉTILLANT DE SAVOIE,	MYRTILLE, MURE, CASSIS, PÊCHE, CHATAIGNE	15CL	6,50€

COCKTAILS



COCKTAIL SANS ALCOOL	SUIVANT L'INSPIRATION DU MOMENT	6,00€
GIN FIZZ , GIN TONIC	GIN, SWEPPS TONIC JUS DE CITON	8.00€
SPRITZ APÉROL DE SAVOIE	APÉROL, CRÉMANT DE SAVOIE, EAU GAZEUSE	10,00€
SAPI'SPRITZ	SAPINETTE, CRÉMANT DE SAVOIE, LIMONADE JUS DE CITRON	10,00€
MULE DES ARAVIS	GÉNÉPI MYRTILLE ET GINGER BEER	10,00€
VERVEINE'FIZZ	LIQUEUR DE VERVEINE, EAU GAZEUSE, ZESTE DE CITRON	10,00€
GÉNÉPITO	GÉNÉPI, EAU GAZEUSE JUS DE CITRON VERT, FEUILLE DE MENTHE	10,00€

NEW!

SPIRITUEUX

RICARD - PASTIS 51	4CL	4,00€
TOMATE, PERROQUET, MAURESQUE	4CL	4,50€
MARTINI ROUGE OU BLANC	8CL	4,50€
MUSCAT, PORTO, SUZE	8CL	4,50€
GIN, VODKA,	4CL	5,50€
WHISKY - J&B, CLAN CAMPBELL	4CL	6,00€
WHISKY - CHIVAS, J. DANIELS	4CL	8,00€
WHISKY À LA CHÂTAIGNE 40°	4CL	7,00€
RHUM (AMBRÉ, CLÉMENT, DIPLOMATICO, DON PAPA)	4CL	6,50€

SUPPLÉMENTS

SIROP, COCA, ORANGE, PERRIER.	0,50€
REDBULL	2,00€

A PARTAGER

ASSIETTE DE FRITES MAISON	MOYENNE 6,00€	GRANDE	8,00€
PLANCHE DE TAPAS FRITS	(20PIÈCES)		17,00€
PLANCHE DES MONTAGNES	(CHARCUTERIE/FROMAGE)		19,00€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

NOS PRIX SONT PAR PERSONNE EN TTC - SERVICE COMPRIS,

COUVERT SUPPLÉMENTAIRE POUR TOUT PARTAGE DE PLAT + 6,00 € - EMBALLAGE REPAS + 1,00 €

LE REGAL SAVOYARD

RESTAURANT & PIZZERIA

CARTE ETÉ 2026

BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,20€
Allongé	3,20€
Double	4,20€
Noisette	2,50€
Grand crème	4,00€
Cappuccino	5,00€
Café Viennois (C. fouettée)	5,50€
Café Latté Macchiato	5,50€
Lait Chaud/Froid	3,00€/2,50€
Chocolat Maison Chaud	4,50€
Chocolat Viennois (C. fouettée)	5,50€
Chocolat green chaud *Génépi ou Chartreuse*	8,00€
Thé, (voir carte)	4,20€
Infusions des Arves	4,00€
Grog	7,00€
Vin chaud maison	4,50€
Irish Coffee *Whisky ou Whisky à la Châtaigne S. de canne, C. fouettée*	10,00€

Supplément :

miel, Lait, tranche de citron	0,30€
C. Fouettée	1,00€

BIÈRES PRESSION

BRASSERIE DU MONT BLANC

	25cl	33cl	50cl	1L
La Blonde	4,00€	5,00€	7,50€	14,50€
Panaché	4,00€	5,00€	7,50€	14,50€
Monaco	4,00€	5,00€	7,50€	14,50€
Picon	5,00€	6,50€	9.00€	17,00€

	25cl	33cl	50cl
La bleue *(Myrtille)*	5,50€	7.00€	10,00€
Sylvanus	5,50€	7.00€	10,00€

BIÈRES BOUTEILLE 33 CL

Despérados	6,00€
Brasseurs savoyards Bio *Génépi, Blanche, Ipa,*	6,50€
Duvel	6,00€
Chouffe, Chouffe Cherry	6,50€

BIÈRES SANS ALCOOL 33 CL

Brasseurs savoyards Bio

Blonde	5,00€
ipa Fruity	5,50€
Blonde pêche	6,00€

BOISSONS FRAICHES

Coca, Coca 0	33cl	4,00€
Sprite, Fanta,	33cl	4,00€
Schweppes agrumes	25cl	4,00€
Perrier	33cl	4,00€
Orangina	33cl	4,00€
Fuze Tea	33cl	4,00€
Red Bull *Nature ou Myrtille*	25cl	5,00€
Cidre brut de Savoie	25cl	5,00€

Jus de fruits	25cl	4,00€
Thé froid *Menthe, Citron-Framboise*	33cl	5,00€
Limonade	33cl	3,00€
Limonade artisanale *Myrtille, Citron, Génépi, Framboise*	33cl	4,60€
Diabolo sirop	25cl	3,50€
Sirop a l'eau	33cl	3,00€
Suppl. Sirop		0,50€

Evian	50cl	4,00€	1L	6,00€
San Pellegrino	50cl	4,00€	1L	6,00€

L'abus d'Alcool est dangereux pour la santé, a consommer avec modération

Nos prix sont par personne en TTC - Service compris,

Couvert supplémentaire pour tout partage de plat + 6,00 € - Emballage repas + 1,00 €

LE REGAL SAVOYARD

RESTAURANT & PIZZERIA

CARTE ETÉ 2026

NOS ENTRÉES

SALADE VERTE 6,00€
agrémentée de croutons
Assaisonnée avec une sauce vinaigrette **

ASSIETTE DE FRITES MAISON MOYENNE 6,00€ GRANDE 8,00€

ASSORTIMENT DE TAPAS FRITS (12 PIÈCES) 10,00€

OEUF COCOTTE AU REBLOCHON 11,50€
Servi avec de jolies mouillettes

CARPACCIO DE BŒUF 13,50€
Servi avec Salade Roquette, Câpres, Pesto, Parmesan, Tomates séchées .
Crème Balsamique

ESCARGOTS DE SAVOIE (6) 8,50€ (12) 14,00€
Escargots au beurre persillé à l'ail et au persil

PLANCHE DE CHARCUTERIE DU RÉGAL 18,00€
Saucisson, Coppa, Spianata, Jambon cru Italien, Tranche Beaufort

SALADES

	Entrée	Plat
SALADE FAÇON NIÇOISE Salade verte, tomate, olives noires, poivrons vert, oignon rouge, feuille de basilic, filets d'anchois, miette de thon, sauce vinaigrette**	11,00€	18,00€
SALADE SEGUIN Salade, noix de Grenoble, toasts au chèvre chaud, miel de Savoie, tomates, Assaisonnée avec une sauce vinaigrette **	11,00€	18,00€
SALADE CESAR Salade, poulet croustillant, croutons, copeaux de parmesan, tomates, Assaisonnée avec une sauce César, crème balsamique	11,00€	18,00€
POKE BOWL SAVOYARD Crozet au sarrazin, Jambon de Savoie, Tomates, Choux rouge, Roquette, Pomme, Noisettes, Beaufort des Arves	14,00€	20,00€

PATES

PATES SAUCE PESTO MAISON* 17,00€
fromage rapé

***PESTO AU BASILIC, AIL, PARMESAN, HUILE D'OLIVE, PIGNONS DE PIN,

** VINAIGRETTE : MOUTARDE, HUILE DE TOURNESOL, VINAIGRE, CRÈME BALSAMIQUE, MIEL

NOS PRIX SONT PAR PERSONNE EN TTC - SERVICE COMPRIS,

COUVERT SUPPLÉMENTAIRE POUR TOUT PARTAGE DE PLAT + 6,00 € - EMBALLAGE REPAS + 1,00 €

LE REGAL SAVOYARD

RESTAURANT & PIZZERIA

CARTE ETÉ 2026

Uniquement le midi

SNAKING

CROQUE-MONSIEUR — 13,50€
Pain de mie, jambon blanc, fromage, sauce béchamel,
salade verte sauce vinaigrette **

TENDERS DE POULET CORN FLAKES AVEC FRITES — 13,50€
3 ou 4 tenders halal, avec sauce burger ou sauce BBQ
salade verte sauce vinaigrette **

PART DE QUICHE DU JOUR SERVIE AVEC SALADE VERTE — 13,50€
salade verte sauce vinaigrette **

STEAK HACHÉ SERVI AVEC FRITES — 15,50€
salade verte sauce vinaigrette **

OMELETTE AU FROMAGE AVEC FRITES — 15,00€
salade verte sauce vinaigrette **

OMELETTE AU FROMAGE ET LARDONS SERVI AVEC FRITES — 16,50 €
salade verte sauce vinaigrette **

OMELETTE AU FROMAGE ET LÉGUMES SERVI AVEC FRITES — 16,50€
salade verte sauce vinaigrette **

SANDWICHS

SANDWICH JAMBON BLANC, BEURRE	6,00€
SANDWICH JAMBON CRU, BEURRE	6,00€
SANDWICH SAUCISSON, BEURRE	6,00€
SANDWICH, CRUDITÉ, MAYONNAISE	6,00€
SANDWICH THON, CRUDITÉ, MAYONNAISE	8.00€
SUPPLÉMENT FROMAGE	1,00€
SUPPLÉMENT CRUDITÉ	1,50€

** VINAIGRETTE : MOUTARDE, HUILE DE TOURNESOL, VINAIGRE, CRÈME BALSAMIQUE, MIEL

NOS PRIX SONT PAR PERSONNE EN TTC - SERVICE COMPRIS,
COUVERT SUPPLÉMENTAIRE POUR TOUT PARTAGE DE PLAT + 6,00 € - EMBALLAGE REPAS + 1,00 €

LE REGAL SAVOYARD

RESTAURANT & PIZZERIA

CARTE ETÉ 2026

VIANDES

FILET DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS — 21,00€
Servie avec des frites maison et salade verte sauce vinaigrette **

ANDOUILLETTE SERVIE SAUCE MOUTARDE — 22,00€
Véritable Andouillette de Troyes 5A,
Servie avec des frites maison et une salade verte sauce vinaigrette **

TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU — 23,00€
Préparation avec œuf, câpres, persil, cornichon, moutarde, ketchup et sauce Worcestershire,
Servie avec des frites maison et une salade verte sauce vinaigrette **

COCOTTE DU CAÏON — 24,00€
Joues de porc sauce au vin rouge, Servie avec un gratin dauphinois et salade verte sauce vinaigrette **

MAGRET DE CANARD SAUCE MIEL — 29,00€
Servie avec un gratin dauphinois et salade verte sauce vinaigrette **

ENTRECOTE DE BOEUF MATURÉE, — 28,00€
Servie avec des frites maison et salade verte sauce vinaigrette **

CÔTE DE BOEUF 400G, — 32,00€
Servie avec des frites maison et salade verte sauce vinaigrette **

SAUCE POIVRE, SAUCE BLEU, SAUCE MOUTARDE — 2,00€

BURGERS

	Simple	Double
BURGER VÉGÉTARIEN ACCOMPAGNÉ DE FRITES MAISON	21,00€	24,00€
Steak (120gr) (protéines, purée de tomates, Jus de Betteraves,) Oignons confits, Fromage Raclette, rondelle de Tomate, feuille de Salade, sauce fromage,		
BURGER CHICKEN ACCOMPAGNÉ DE FRITES MAISON	21,00€	24,00€
Filet de poulet corn flake, fromage chèvre, rondelle de Tomate, Oignons confits, feuille de Salade, sauce BBQ,		
BURGER SAVOYARD ACCOMPAGNÉ DE FRITES MAISON	22,00€	25,00€
Steak haché de bœuf français de qualité bouchère, tranche de reblochon, rondelle de tomate, coppa, oignons confits, feuille de salade, sauce fromage		

POISSON

PAVÉ DE SAUMON, — 23.00€
cuisson au four, basse température, servi avec du gratin dauphinois et une salade verte vinaigrette **

** VINAIGRETTE : MOUTARDE, HUILE DE TOURNESOL, VINAIGRE, CRÈME BALSAMIQUE, MIEL

NOS PRIX SONT PAR PERSONNE EN TTC - SERVICE COMPRIS,
COUVERT SUPPLÉMENTAIRE POUR TOUT PARTAGE DE PLAT + 6,00 € - EMBALLAGE REPAS + 1,00 €

LE REGAL SAVOYARD

RESTAURANT & PIZZERIA

CARTE ETÉ 2026

SPÉCIALITÉS

TARTIFLETTE — **20,00€**
Pommes de terre, lardons fumés, Reblochon, Oignons, crème fraiche, noix de muscade,

TARTIFLETTE VÉGÉTARIENNE — **20,00€**
Pommes de terre, Légumes, Reblochon, Oignons, crème fraiche, noix de muscade,

CROZIFLETTE — **20,00€**
Crozet au sarrazin, lardons fumés, Reblochon, Oignons, crème fraiche, noix de muscade

ASSIETTE DE CHARCUTERIE DE SAVOIE ARTISANALE — **+7,00€**
Jambon cru, Jambon blanc de Savoie, Saucisson de Savoie, Coppa

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE — **+7,00€**
Assortiment Aubergines, poivrons, courgettes à l'huile + champignons crus et tomates

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC UNE **SALADE VERTE** ET VINAIGRETTE **

Uniquement le soir

RAVIOLES DU DAUPHINÉ — **19,00€**
Ravioles de Royan en Dauphiné, en gratin dans une sauce au Bleu d'Auvergne

BOITE CHAUDE SAVOYARDE AU GÉNÉPI — **26,00€**
Boite savoyarde de fromage ½ vache, ½ chèvre fondu, parfumée au génépi (plante), servi avec des p. de terre vapeur, Charcuterie de Savoie*,

BERTHOUD SPÉCIALITÉ DE LA "YAUTE" AMBASSADEUR DU BERTHOUD — **26,00€**
Recette déposée au fromage d'Abondance, fondu, vin blanc, porto et ail, servi avec des pommes de terre vapeur, Charcuterie de Savoie,

PIERRADE 3 VIANDES MINIMUM 2 PERSONNES — **30,00€**
3 viandes (Boeuf, Canard, Poulet)
Servi avec des frites et accompagnée de 3 sauces du moment

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC UNE **SALADE VERTE** ET VINAIGRETTE **

** VINAIGRETTE : MOUTARDE, HUILE DE TOURNESOL, VINAIGRE, CRÈME BALSAMIQUE, MIEL

NOS PRIX SONT PAR PERSONNE EN TTC - SERVICE COMPRIS,
COUVERT SUPPLÉMENTAIRE POUR TOUT PARTAGE DE PLAT + 6,00 € - EMBALLAGE REPAS + 1,00 €

LE REGAL SAVOYARD

RESTAURANT & PIZZERIA

CARTE ETÉ 2026

Fondue et raclette minimum 2 personnes
tarif par personne

FONDUES

	Enfant - 12 ans	Adulte
Fondue savoyarde	11,00€	21,00€
Fondue savoyarde des anciens Tomme de savoie (250gr), ail et lait	12,00€	23,00€
Fondue savoyarde au cidre de Savoie	12,00€	24,00€
Fondue savoyarde aux cèpes	15,00€	25,00€
Fondue savoyarde aux morilles	16,00€	28,00€

Servie avec une salade verte, sauce vinaigrette**

RACLETTES

	Enfant - 12 ans	Adulte
Raclette de savoie à l'ancienne Fromage Raclette au lait cru accompagné de pommes de terre,	14,00€	27,00€

Servie avec au choix

Charcuterie de Savoie : jambon cru, jambon blanc, Saucisson et Coppa

Assiette de légumes : Poivrons, aubergines, courgettes, champignons, tomates

Servie avec une salade verte, sauce vinaigrette**

SUPPLÉMENTS

Assiette de charcuterie de Savoie Artisanale Jambon cru, Jambon blanc de Savoie, Saucisson de Savoie, Coppa	+7,00€
Assiette végétarienne Assortiment Aubergines, poivrons, courgettes à l'huile + champignons crus et tomates	+7,00€
Supplément de pommes de terre vapeur (1 portion 300 gr)	+4,00€

Le fromage sur l'appareil étant **non quantifiable** ,

a la fin le fromage restant ne peut pas faire l'objet d'un Doggy bag

** Vinaigrette : Moutarde, huile de tournesol, Vinaigre, crème balsamique, miel

Nos prix sont par personne en TTC - Service compris,

Couvert supplémentaire pour tout partage de plat + 6,00 € - Emballage repas + 1,00 €

LE REGAL SAVOYARD

RESTAURANT & PIZZERIA

CARTE ETÉ 2026

MENUS

DU REGAL

35€

Petite salade au choix ou Assiette de légumes

tartare de boeuf

ou

Andouillette sauce moutarde

ou

Burger simple au choix

Dessert au choix sur la carte

(Irish coffe, Gourmand, Coupes alcoolisées, Assiette de fromage (+2€/pers)

MONTAGNARD

36€

Kir de savoie à la crème de myrtille

Fondue savoyarde nature ou aux cèpes ou aux morilles (+2€ /pers.)

Mini 2 personnes

Boite chaude au Génépi ou Berthoud

Accompagnée d'une Assiette de charcuterie ou de légumes

Salade verte

Tarte aux myrtilles ou coupe de Arves ou Coupe du Chef

Shooter de Génépi (2cl)

ENFANT

13€

Enfant moins de 10 ans

Au choix : Jus d'orange/pomme/Sirop

Pizza Ourson (Jambon ou poulet ou légumes)

Pates au Pesto

steak haché ou jambon blanc de Savoie ou nuggets filets de poulet

servi avec frites maison

Glace 1 boule parfum au choix ou Calipo Coca ou Push up Haribo ou Twuster

ou mousse chocolat

** Vinaigrette : Moutarde, huile de tournesol, Vinaigre, crème balsamique, miel

Nos prix sont par personne en TTC - Service compris,

Couvert supplémentaire pour tout partage de plat + 6,00 € - Emballage repas + 1,00 €

LE REGAL SAVOYARD

RESTAURANT & PIZZERIA

CARTE ETÉ 2026

VOTRE PIZZA COMME EN ITALIE !

PIZZAS

PÂTE MAISON AVEC UN MÉLANGE DE 3 FARINES

BASE TOMATE

OURSON (<12 ANS) 9,50€
MOZZARELLA, JAMBON BLANC OU POULET OU LÉGUME. APRÈS CUISSON : TOMATE OLIVES ET CRÈME BALSAMIQUE.

MARGUERITE 12,00€
MOZZARELLA ET *APRÈS CUISSON* : BASILIC.

NAPOLITAINE 13,00€
MOZZARELLA, ANCHOIS, CAPRES, OLIVES.

REINE 13,00€
MOZZARELLA, JAMBON BLANC

PARMA 14,00€
MOZZARELLA, *APRÈS CUISSON* JAMBON CRU, ROQUETTE ET CRÈME BALSAMIQUE

HAWAÏ 14,00€
MOZZARELLA, JAMBON BLANC, ANANAS

THON 14,50€
MOZZARELLA, THON, OIGNONS, CRÈME FRAICHE, OLIVES

BERGÈRE 14,50€
MOZZARELLA, FROMAGE DE CHÈVRE, *APRÈS CUISSON* : MIEL

CALZONE 15,00€
MOZZARELLA, JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS FRAIS, JAUNE OEUF

SAVOYARDE 15,00€
MOZZARELLA, REBLOCHON, LARDONS FUMÉS, OIGNONS CONFITS

KEBAB 15,00€
MOZZARELLA, LAMELLE DE KEBAB (VEAU ET POULET), OIGNONS CONFITS, POIVRONS.

PICANTE 15,00€
MOZZARELLA, SPIANATA, TOMATES CERISE,OLIVES.

ROYALE 15,00€
MOZZARELLA, JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS FRAIS, OLIVES
APRÈS CUISSON : JAUNE OEUF

VÉGÉTARIENNE 15,00€
MOZZARELLA, ARTICHAUD, CHAMPIGNONS, POIVRONS FRAIS, OIGNONS ET AUBERGINES CONFITS APRÈS CUISSON ROQUETTE

4 SAISONS 15,00€
MOZZARELLA, JAMBON BLANC, POIVRON, CHAMPIGNONS, ARTICHAUD.

4 FROMAGES 16,00€
MOZZARELLA, RACLETTE DE SAVOIE, BLEU D'AUVERGNE, CHÈVRE

CANNIBALE 16,00€
MOZZARELLA, BŒUF HACHÉ, OIGNONS CONFITS, OLIVES ET APRÈS CUISSON : JAUNE D'ŒUF.

ITALIENNE 16,00€
MOZZARELLA, TOMATE, *APRÈS CUISSON* : ROQUETTE PARMESAN, MOZZARELLA DI BUFFALA ET CRÈME BALSAMIQUE

BASE CRÈME

GORGONZOLA 14,50€
GORGONZOLA, POIRE, *APRÈS CUISSON* : MIEL ET NOIX

FERMIÈRE 14,50€
SAUCE MOUTARDE, MOZZARELLA, ÉMINCÉS DE POULET GRILLÉ, CHAMPIGNONS FRAIS.

NORVÉGIENNE 17,00€
MOZZARELLA, *APRÈS CUISSON* ROQUETTE, SAUMON FUMÉ, CITRON ET CRÈME BALSAMIQUE

MONTAGNARDE 18,00€
MOZZARELLA, POMME DE TERRE, FROMAGE RACLETTE, OIGNONS CONFITS, *APRÈS CUISSON* : ROQUETTE JAMBON CRU ET CRÈME BALSAMIQUE

TARTUFO 19,50€
MOZZARELLA, CRÈME DE TRUFFES,
APRÈS CUISSON : ROQUETTE, MOZZARELLA DI BUFALA JAMBON BLANC SAVOIE, ET HUILE DE TRUFFE

ACCOMPAGNEMENT : PETITE SALADE VERTE +3.00€

BASE CRÈME : A LA PLACE DE LA BASE TOMATE GRATUIT

SUPPLÉMENT : OEUF, CRÈME, ORIGAN, OIGNONS, OLIVES, POIVRON, BALSAMIQUE, CAPRES, ROQUETTE, CHAMPIGNONS, HUILE DE TRUFFE, PESTO, POIRE +1.50€

SUPPLÉMENT : SPIANATA, POULET, VIANDE HACHÉE, VIANDE KEBAB, RAVIOLES, SAUMON, JAMBON BLANC, THON JAMBON CRU, GORGONZOLA, ARTICHAUD, ANCHOIS, MOZZA DI BUFFALA, CARPACCIO, PARMESAN, +2.00€

SUPPLÉMENT : MOZZA DI BUFFALA, +3.00€

NOS PRIX SONT PAR PERSONNE EN TTC - SERVICE COMPRIS,
COUVERT SUPPLÉMENTAIRE POUR TOUT PARTAGE DE PLAT + 6,00 € - EMBALLAGE REPAS + 1,00 €

LE REGAL SAVOYARD

RESTAURANT & PIZZERIA

CARTE ETÉ 2026

PRODUITS DE SAVOIE

NOUS NOUS APPLIQUONS À UTILISER DES PRODUITS AYANT LES LABELS SAVOIE OU À DÉFAUT DONT NOUS AVONS L'ASSURANCE QU'ILS SOIENT FABRIQUÉS DANS LES SAVOIE. NOUS PRIVILÉGIONS AU MIEUX LE CIRCUIT COURT.

LA CUISINE LES PLATS

NOTRE CUISINE EST FAITE MAISON, C'EST-À-DIRE CUISINÉE SUR PLACE, À BASE DE PRODUITS BRUTS. NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE.

PLATS VÉGÉTARIENS

LES PLATS POUVANT CONVENIR À DES PERSONNES VÉGÉTARIENNES SONT ACCOMPAGNÉS DE CE SIGNE.

VEGETARIAN

ALLERGIES ALIMENTAIRES

SI VOUS AVEZ UNE ALLERGIE OU ÊTES INTOLÉRANT À UN PRODUIT, MERCI DE NOUS LE SIGNALER À LA COMMANDE. CHAQUE FOIS QU'IL SERA POSSIBLE, NOUS ÉTÉTÉS POUR LE PLACEMENT DU PRODUIT ALLERGÈNE, OU NOUS VOUS CONSEILLERONS UN AUTRE PLAT.



NOS PRIX SONT PAR PERSONNE EN TTC - SERVICE COMPRIS,
COUVERT SUPPLÉMENTAIRE POUR TOUT PARTAGE DE PLAT + 6,00 € - EMBALLAGE REPAS + 1,00 €