Entrées & Salades d'Isabelle

Isabelle's Starters & Salads

From 12:00 to 14:30 and 19:00 to 22:00

• Salade César. Servie avec poulet au cajun, croutons, lardons, œuf dur, parmesan, anchois et sauce au parmesan.	Petite / Grande Small / Large 11 € / 15 €	
• Ceasar salade with cajun chicken. Served with croutons, hard-boiled egg, anchovies, parmesan shavings, bacon and parmesan dressing		
 Salade de poulet et canard caramelisés au sésame. Servie avec des tranches de magret séché. Caramelized chicken and duck salad with sesame seeds. Served with thin slices of cured duck breast. 	11 € / 15 €	
 Salade de Saint Marcellin pané. Servie avec noix caramélisées. Saint Marcellin salad. Fried Saint Marcellin cheese with caramelized walnuts. 	10 € / 14 €	1
 Salade végétarienne chaude. À base de chou frisé, épinards, aubergines rôties, patates douces rôties, noix et vinaigrette de noix. Warm vegetarian salad. With kale, spinach, roasted aubergine, roasted sweet potatoes, walnuts and walnut dressing. 	9,50 € / 13 € 🗸	1
 Velouté de butternut et marrons glacés. Servi avec ses croûtons. Butternut and chestnut soup. Served with croutons. 	9,50€	۷
 Assiette de saumon façon gravlax au gin et agrumes. Servi avec ses toasts et salade. Home cured salmon with citrus fruits. Served with toasts and salad. 	12,50 €	
 Escalope de foie gras poêlée. Accompagnée de toasts de pain aux céréales. Pan-fried foie gras. Served with grain bread toasts. 	13 €	
• Soupe à l'oignon gratinée. Servie avec ses croûtons et fromage gratiné. Onion soup. Served with cheese croutons gratinés.	9€	۷
 Assiette de charcuterie. Servie avec speck, coppa, viande des Alpes, chorizo et saucissons variés et une petite salade verte. Charcuterie platter. With cured ham, dried beef, coppa, chorizo and various salami served with a small green salad. 	9€	







Plats d'Isabelle

Isabelle's Main Courses

• Burger Isabelle. Steak haché, oignon confit, tomate, bacon, comté, cornichons, salade, sauce barbecue, frites.	17€
• Isabelle burger. Suppléme With beef patty, onion, tomato, bacon, comté, pickles, salad, barbecue sauce and fries.	nt foie gras 21,50 €
 Burger au porc effiloché. Servi avec guacamole, sauce aïoli et frites. Barbecue pulled pork burger. Served with avocado, aïoli and fries. 	17,50 €
 Burger végétarien. Galette maison aux haricots et herbes, mozzarella, tomates séchées, aubergine grillée, aïoli et wedges de patat Vegetarian burger. Homemade bean and herb patty, mozzarella, sun-dried tomatoes, grilled aubergine, aioli and sweet potat 	
 Magret de canard à l'orange. Accompagné d'un gratin dauphinois et légumes de saison. Duck breast. Garnished with gratin dauphinois and seasonal vegetables. 	20,50 €
• Filet de bœuf. Sauce au choix : beurre maître d'hôtel ou au poivre, avec gratin dauphinois et légumes de saison. • Beef fillet	30 €
With a choice of garlic butter or pepper sauce, with gratin dauphinois and seasonal vegetables.	
 Côte de bœuf pour 2 personnes. Servie avec beurre maître d'hôtel ou sauce au poivre. Garniture au choix : légumes / frites / gratin dauphinois. Cuisson minimum 15 minutes. Prime rib of beef for 2 people. Served with parsley butter or green pepper sauce and choice vegetables / fries / gratin dauphinois. Cooking time 15 minutes minimum. 	Par personne 32 € of garnish:
 Ribs de porc. Au miel, moutarde et paprika, servi avec des wedges de patates douces et salade mixte. Spare ribs. With a honey, mustard and paprika sauce, served with sweet potato wedges and mixed salad. 	22 €
 Pavé de saumon. Sauce teriyaki avec des nouilles de ramen et légumes du moment. Salmon steak. 	23,50 €
 Curry végétarien. Avec un mélange d'épices maison, servi avec riz et légumes du moment. Vegetarian curry. With a mixture of homemade spices, served with rice and seasonal vegetables. 	17,50 € 🗸
 Ravioles aux cèpes sauce forestière. Avec une sauce champignons et persil, copeaux de parmesan et pignons de pin. Mushroom ravioli. With a creamy mushroon and parsley sauce, parmesan shavings and pine nuts. 	17,50€
 Tourte au reblochon. Accompagnée de pommes de terre et salade verte. Reblochon pie. With potatoes and green salad. 	17,50€
 Fondue Savoyarde aux 4 fromages (pour 2 personnes minimum). Servie avec de la charcuterie locale, pommes de terre et salade verte. Fondue Savoyarde with 4 cheeses (for 2 people minimum). Served with local charcuterie, potatoes and green salad. 	Par personne 25 €





Desserts d'Isabelle

Isabelle's Desserts

 Fondant au chocolat maison. Avec une sauce caramel beurre salé, glace vanille et chantilly (10 minutes de cuisson). Homemade chocolate fondant. Served with a caramel sauce, vanilla ice cream, whipped cream (10 minutes to prepare). 	10,50 €
 Assiette gourmande vegan. Cake à la banane et noix de pécan, sauce chocolat. Vegan gourmet plate. Homemade banana and pecan cake, warm chocolate sauce. 	9€ \
 Cheesecake maison du jour. Homemade Cheesecake of the day. 	9,50€
 Crumble maison aux fruits rouge servi chaud avec une boule de glace vanille. Homemade red fruit crumble served hot with a scoop of vanilla ice cream. 	9€
 Tarte Tatin maison servi chaud avec une crème anglaise tiède. Homemade tarte Tatin served warm with custard. 	9,50€
 Assiette de fromage. Une sélection de fromages locaux et son chutney. Cheese platter. A selection of local cheeses served with a homemade chutney. 	9,50€
 Café ou thé gourmand. Assortiment de petits desserts maison. Coffee or tea gourmand. Assortment of house desserts. 	11 €
• Coupe de crème glacée au choix. Vanille, fraise, caramel beurre salé, chocolat, citron vert, café, rhum/raisin, yaourt bulgare.	3 €/boule
Avec ou sans chantilly. • Ice cream scoop of your choice. Vanilla, strawberry, salted butter caramel, chocolate, lime, coffee, rum raisin, bulgarian yoghurt. With or without whipped cream.	3 €/scoop

Menu d'Isabelle pour Enfants*

*9sabelle's Children's menu**

 Steak haché de bœuf avec légumes et frites. Beef patty served with vegetables and fries. 	11€
• Nuggets de poulet avec légumes et frites. Chicken nuggets served with vegetables and fries.	11€
 Demi-portion de ravioles aux cèpes Half portion of mushroom ravioli. 	11€

Servi avec cône glacé au choix.Served with ice cream cone of your choice.



