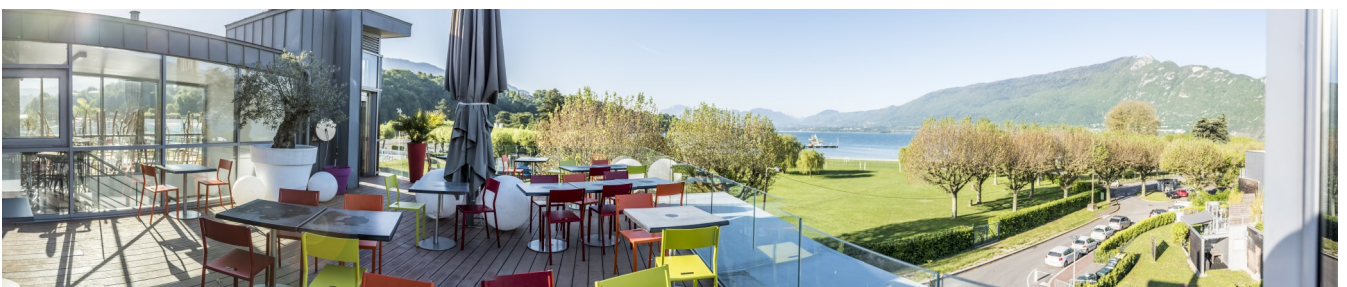




# Le Kubix

restaurant



Carte élaborée sur place à base de produits de saison

## Les entrées / Starters

Velouté de légumes du moment, émulsion aux herbes <i>Seasonal vegetable creamy soup, herbal emulsion</i>	7.00 €
Gravelaax de saumon au Genepi, crème de raifort <i>Salmon gravelaax marinated with genepi, horse radish sauce</i>	12.00 €
Tarte fine aux légumes en trois façons (cru, cuit et mariné) <i>Thin tart of cooked raw and marinated vegetables</i>	9.50 €
Salade savoyarde (mesclun, beaufort, œuf dur, croûtons, tranche de lard paysan de savoie) <i>Mixed green, beaufort cheese, boiled egg, crusts of bread, peasant bacon from savoy</i>	8.50 €
Raviole de chèvre croustillante sur son lit de salade/ <i>Raviole of goat cheese</i>	8.50 €

## Les poissons (selon arrivage)/ Fish

Pavé de cabillaud en persillade <i>Cod fish steak cooked with parsley sauce</i>	21.00 €
Filet de truite de Savoie, comme une grenobloise <i>Trout filet from Savoie, grenoble sauce</i>	19.00 €
Filet de daurade royale, crème de panang (crustacés, coco, curry rouge) <i>Golden sea bream, panang cream, panang cream</i>	23.00 €

## Les viandes / Meat

Entrecôte de bœuf Simmental, sauce échalote ou poivre <i>Rib steak 'Simmental', shallot or pepper sauce</i>	220 gr	21.00 €
	400 gr	28.00 €
Carré d'agneau 3 côtes en croûte d'herbes, jus au thym <i>Rack of lamb cooked in crust of herbs, thyme juice</i>		23.50 €
Burger «Klassik »		18.00 €
Burger savoyard (buns, steak charolais 180 gr, compotée d'oignons, tomate, salade, reblochon fondu, lard paysan crispie) <i>(reblochon cheese, crispy peasant bacon, candied onions, tomatoes, salad)</i>		19.00 €

### Garnitures au choix / Toppings to be selected

Légumes de saison, gratin dauphinois, frites maison, salade, risotto / *Seasonal vegetables, Potato gratin, home made fries, risotto*

Toutes nos viandes sont d'origines européennes



## Les risottis

Risotto aux gambas/ <a href="#">Risotto with prawns</a>	16.50 €
Risotto au parmesan / <a href="#">Risotto with parmesan cheese</a>	15.00 €
Risotto primavera / <a href="#">Green risotto (spinash and green vegetables)</a>	16.00 €

## Les tartares / [Beef tartar](#)

Tartare de bœuf au couteau « classique »	18.00 €
Tartare de bœuf à la savoyarde	18.50 €

NOS TARTARES SONT ACCOMPAGNES DE FRITES MAISON ET SALADE

Toutes nos viandes sont d'origines européennes

## Les salades / [Salad](#)

La lyonnaise (mesclun, foies de volaille, œuf poché, haricots verts) <a href="#">Mixed greens salad, poultry liver, poached egg, green beans</a>	14.50 €
L'océane (mesclun, segments d'agrumes, saumon fumé, thon, crevettes, avocat) <a href="#">Mixed green, citrus fruit, smoked salmon, tuna, shrimps, avocado</a>	14.90 €

NOS SALADES SONT SERVIES UNIQUEMENT EN PLAT

## Les fromages et les desserts / [Cheese and dessert](#)

L'assiette de fromages de région/ <a href="#">Local cheese</a>	7.50 €
Le fromage « canaille » (assiette de fromages de région et 1 verre de vin de Savoie) <a href="#">Local cheese with glass of wine of Savoy</a>	9.80 €
Comme un millefeuille/ <a href="#">like a millefeuille</a>	7.50 €
La pomme (panna cotta, chantilly à la vanille, julienne de granny smith, coulis de pommes vertes) <a href="#">(panna cotta, vanilla chantilly, granny smith julienne, apple coulis)</a>	8.00 €
Moelleux au chocolat cœur coulant amarena/ <a href="#">chocolatecake with amarena</a>	7.50 €
Tarte à la rhubarbe meringuée / <a href="#">Rhubarb meringue tart</a>	7.50 €
Dôme au chocolat, mousse au Nutella et fruits rouges/ <a href="#">chocolate dome, nutella and red berries mousse</a>	7.50 €
Macaron à la pistache	8.00 €



## Menu Kubix 29 €

Velouté de légumes du moment, émulsion aux herbes

Seasonal vegetable creamy soup, herbal emulsion

ou

Gravelaax de saumon au Genepi, crème de raifort

Salmon gravelaax marinated with genepi, horse radish sauce

\*\*\*\*

Filet de truite de Savoie, comme une grenobloise

Trout filet from Savoie, grenoble sauce

Ou

Carré d'agneau 3 côtes en croûte d'herbes, jus au thym

Rack of lamb cooked in crust of herbs, thyme juice

\*\*\*\*

Comme un millefeuille

Like a millefeuille

Ou

Dôme au chocolat, mousse au Nutella et fruits rouges

chocolate dome, nutella and red berries mousse

## Menu enfants (-12 ans) 10 €

(1 sirop à l'eau au choix)

Jambon Frites ou légumes

Ou

Filet de poisson du jour, frites ou légumes

Ou

Steak haché, frites ou légumes

Ou

Nuggets, frites ou légumes

---

Dessert surprise



## Les eaux minérales et boissons sans alcools

	25 cl	33 cl	50 cl	litre
Vittel			4.00 €	5.50 €
San pellegrino			4.00 €	5.80 €
Perrier		3.50 €		
Limonade, orangina	3.00 €			
Sirop à l'eau	2.50 €			
Schweppes tonic, agrumes	3.50 €			
Jus de fruits Skypper	3.30 €			
(orange, tomates, poires, pommes, fraise, myrtilles)				
Coca-cola, coca-cola zéro		4.00 €		

## Les apéritifs et digestifs

Ricard, Pastis (2 cl)				4.20 €
Vin blanc et crème de fruits au choix (12 cl)				5.50 €
(cassis, mûre, pêche, framboise, griottes, myrtilles, chataîgne)				
Martini blanc, rouge, Suze, Campari, Porto rouge ou blanc (6 cl)				6.00 €
Coupe de champagne Laurent Perrier Brut ou kir royal (12 cl)				12.00 €
Whisky Ballantine's, J&B (4cl)				6.00 €
Whisky Chivas Régal, Jack Daniel's, Aberlour (4 cl)				8.50 €
Gin Gordon's, Vodka Smirnoff, Rhum Bacardi (4 cl)				7.00 €
Accompagnement alcool				2.00 €
Get 27, Get 31, Bailey's (4cl)				7.00 €
Poire, Calvados, Genepi (4 cl)				8.00 €
Cognac VSOP Hennessy (4 cl)				9.00 €

## Les bières

	25 cl	33 cl	50 cl
Pression Mont blanc Blonde	3.70 €		5.60 €
Bière du Mont blanc bouteille		5.10 €	
(Rousse, Blanche, Verte,			
Buckler sans alcool	3.90 €		



## La carte des vins

37.5 cl

50 cl

75 cl

### LA SAVOIE

#### Blanc

Chignin Bergeron, Ravier

18€

31 €

Roussette Altesse, Prestige des rocailles

31 €

#### Rouge

Mondeuse Arbin, Trosset,

28 €

### LA VALLEE DU RHONE

#### Rouge

Crozes-hermitage, Amandiers

19 €

32 €

Côte-Rôtie, Les Bécasses, M. Chapoutier

72 €

Vacqueyras, Mas du Bouquet

27 €

### LA VALLEE DE LA LOIRE

#### Blanc

Menetou-salon, Les Thureaux, J. Mellot

36 €

#### Rouge

Saint Nicolas de Bourgueil, Les Rouillères

28 €

Sancerre, Dom. De Carrou, D. Roger

38 €

### BORDEAUX

#### Rouge

Côtes de Bourg, Château de Barbe

17 €

26 €

Blaye, Côte de Bordeaux, Château Les Joubert

27 €

St Julien, Connétable de Talbot, Château Talbot, 2012

72 €

## La carte des vins

37.5 cl    50 cl    75 cl

### LA BOURGOGNE

#### Blanc

Chablis, Le finage			30 €
Meursault, L. Jadot			48 €
Montagny, Millebuis			28 €

### LA PROVENCE

#### Rosé

Château de Pampelonne		20 €	30 €
-----------------------	--	------	------

### LA CHAMPAGNE

Laurent Perrier Brut			65 €
Laurent Perrier Rosé			110 €

### CHEZ NOS VOISINS SUISSES

#### Blanc (vin biodynamique)

Fechy (Chasselas), La colombe, Paccot			36 €
---------------------------------------	--	--	------

#### Rouge (vin biodynamique non filtré)

Gamaret, Dom. De Beudon(Valais)			55 €
---------------------------------	--	--	------

CONSULTEZ NOTRE ARDOISE DE VINS AU VERRE

