

LA
KE
BAR



*Madame
Truffe*

Menu Lunch*

*MIDI UNIQUEMENT

Salé

BURGER DE MADAME 26 € **AVEC FRITES MAISON**

Bun brioché, steak haché pur bœuf, mayo maison à la truffe, roquette, jus de bœuf corsé truffé, gouda à la truffe, confit d'oignons au miel de chez nous

Brioche bun, minced beef steak, homemade truffle mayo, rocket salad, beef jus with truffles, gouda cheese with truffles, onion confit with local honey

COCOTTE BURGER 27 € **AVEC FRITES MAISON**

Bun brioché, terrine de filet de poulet, mayo maison à la truffe, fromage à raclette truffé, lard de Savoie

Brioche bun, chicken fillet terrine, homemade truffle mayo, truffled raclette cheese, Savoy bacon

MADAME LA PARISIENNE 15 €

Bun feuilleté, jambon à la truffe, beurre truffé, cornichons

Bun puff pastry, truffle ham, truffle butter, pickles

HOT DIOT 21 € **AVEC FRITES MAISON**

Saucisse de pays, beaufort gratiné, confit d'oignons, moutarde, ketchup

Country sausage, beaufort au gratin, onion confit, mustard, ketchup

KEBAB BACON MADAME 25 € **AVEC FRITES MAISON**

Pain pita, effiloché d'agneau, sauce yaourt grec à la truffe, pickel d'oignons rouge, cebette

Pita bread, shredded lamb, Greek truffle yogurt sauce, red onion pickel, cebette

VEGGI NUGGETS 11 € **AVEC FRITES MAISON**

Panés vegetal x6

Vegetable breadcrumbs x6

FRITES FRAICHES 5 €

FRITES FRAICHES À LA TRUFFE 7 €

Pommes de terre de savoie en 2 cuissons

Savoy potatoes 2-cooked

PASTA BOX 15 €

Pâtes fraîches, crème de truffe, parmesan

Fresh pasta, truffle cream, parmesan cheese

Sweet

MAXI COOKIE 4 €

MUFFINS CHATAIGNE 4 €

CŒUR PRALINÉ À LA TRUFFE

GAUFRE FOURÉE 6 €



*MIDI UNIQUEMENT

Sale

ANTIPASTI TRUFFE 25 €

Straciatella à la truffe, mortadelle à la truffe, jambon cru truffé, olives des pouilles, gressins

Truffle straciatella, truffle mortadella, truffled cured ham, olives from Puglia, breadsticks

PLANCHE DE FROMAGE AOP 17 €

Beaufort d'alpage du Retord, reblochon fermier, tomme de Savoie

Beaufort d'alpage du Retord, farmhouse reblochon, Savoy tomme

PLANCHE DU PORCINET 19 €

Cecina de león, saucisson de canard shitaké pistache fumé, paté en croute volaille champignons

Cecina de león, smoked pistachio shitaké duck sausage, mushroom poultry paté en croute

CROQUE TRUFFE 15 €

Brioche artisanale pur beurre, jambon à la truffe, pecorino, beurre truffé maison

Pure butter artisanal brioche, truffle ham, pecorino cheese, homemade truffle butter

CHEESE & SAUCE 9 €

Hallumi, sauce aigre douce, mayo maison à la truffe

Hallumi, sweet and sour sauce, homemade truffle mayo

LA BOITE CHAUDE 20 €

Tartare de truffe Mélano, pommes de terre grenaille

Mélano truffle tartare with pommes grenaille

ŒUFS MIMOSA 7 €

Truffe, lard de Savoie, Romarin

Truffle, Savoy bacon, Rosemary

LE VELOUTE 13 €

Butternut rafraichi aux cèpes

Butternut refreshed with porcini mushrooms

LA GAUFRE À PARTAGER 14 €

Truite de nos montagnes, œuf de poisson

Mountain trout, fish egg

Sweet

CRÈME BRULÉE BUTTERNUT 7 €

MOËLEUX CHOCOLAT 9 €

CRÈME ANGLAISE À LA TRUFFE

PAVLOVA AGRUMES 7 €

GLACES ARTISANALES

1 boule : 3 € / 2 boules : 6 € / 3 boules : 8 €