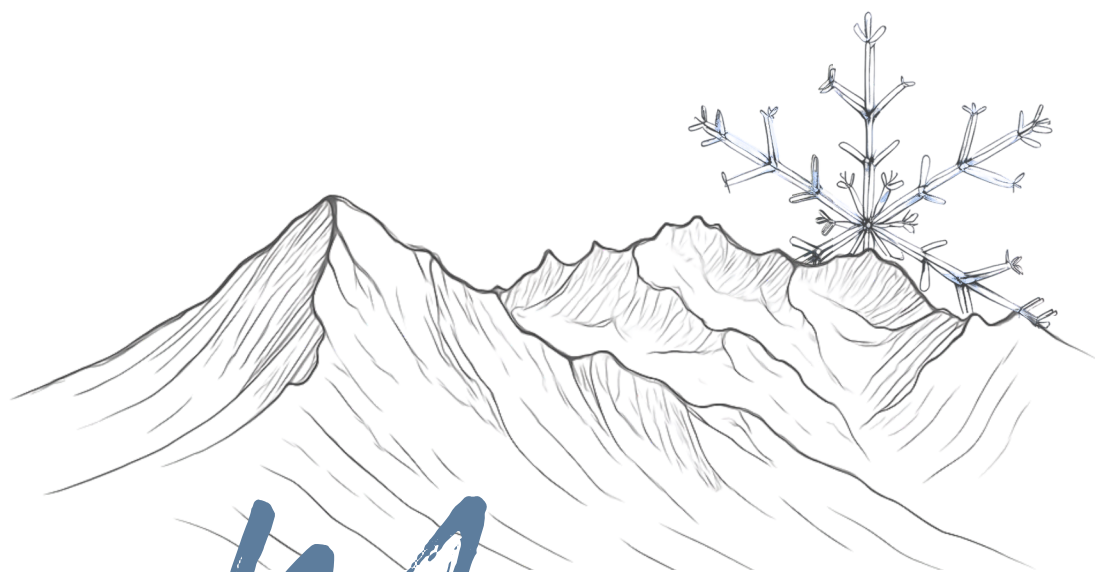




Menu

Pile à l'heure pour vous régaler !



Apéros

Planche de Charcuteries 14€

Charcuteries sélectionnées par nos soins

Planche de Fromages 12€

Fromages d'ici et d'ailleurs

Planche mixte 19€

Mélange de charcuteries et de fromages

Focaccia 6€

Accompagnée d'une huile d'olive italienne

Os à moëlle 10€

Accompagné de tranches de pain grillés

Entrées

Salade grecque façon Flocon Petite/Grande 12€/18€

Flocon

Tomate, concombre, olive noir et feta

Carpaccio de pastèque 12€

Confite au sirop d'érable. Accompagné d'une burrata au sésame noir.

Mosaïque de poireaux 12€/18€

Algues nori, truite fumée et vinaigrette aux agrumes

Pâté en croûte 12€

Servi avec salade et pickles

Plats

Pain Pita du Flocon 24€

Effiloché (Porc ou pleurotes), brézain, pickles, cornichons, sauce aux herbes. Servi avec frites et salade coleslaw

Tagliatelles 16€

Sauce reblochon
+ supplément jambon cru +4€

Maquereau grillé à la flamme 25€

Purée de légumes du moment

Travers de Porc au barbecue 24€

barbecue

Epi de maïs grillé et salade coleslaw

Vitello Tonnato 22€

Noix de veau rosé, mayonnaise au thon, câpres et anchois, servis avec frites

Spécialités locales

Fondue Suisse 24€/pers

Servie avec salade verte
2 personnes minimum
+ Supplément charcuterie 7€

prix service compris



Desserts

Baba génépi, confit de myrtilles

10€

Crème brûlée aérienne du moment

10€

Soupes de fraises - Reine des Près

10€

Glaces

Petits pots

4,5€

Parfums: chocolat et citron

1 boule

3€

2 boules

5,5€

3 boules

7,5€

Parfums: Vanille et framboise

Garnitures

1,5€ par ajout

Chantilly

Caramel

Coulis de fruits rouges

Arlettes

Meringues

Brisures de M&M's

Menu Enfant



NUGGETS

**SERVIS AVEC FRITES FRAICHES OU
LÉGUMES**



**TAGLIATELLES SAUCE
REBLOCHON**



**MOELLEUX AU CHOCOLAT
OU 1 BOULE DE GLACE
(VANILLE OU FRAMBOISE)**

14€

**Origine des Viandes:
France**



Aperitif

Charcuterie board	14€
Deli meats selected by us	
Cheese Board	12€
Cheeses from here and elsewhere	
Mixed board	19€
Mixed meats and cheeses	
Focaccia	6€
Served with Italian olive oil	
Marrow bone	10€
Served with toast bread	

Starters

	Small/Large
Flocon's greek salad	12€/18€
Tomatoes, cucumber, black olives and feta cheese	
Watermelon carpaccio	12€
Maple syrup glaze, served with buratta and black sesame	
Leeks patchwork	12€/18€
Nori seaweed, smoked trout, citrus dressing	
Pâté en croûte	12€
Served with salad and pickles	

Main Courses

Pain Pita du Flocon	24€
Pulled (pork or oyster mushroom), smoked raclette, pickles and herb sauce. Served with french fries and cleslow salad	
Tagliatelles	16€
Reblochon sauce +Cold cuts supplement	+4€
Grilled mackerel	25€
with seasonal purée	
BBQ Ribs	24€
served with grilled corn and coleslaw salad	
Vitello tonnato	22€
Cold veal, tuna mayonnaise, capers, anchovy served with french fries	

Local specialties

Swiss Fondue	24€/ per pers.
Served with green salad 2 persons minimum + Cold cuts supplement	7€



Desserts

Strawberry soup with meadowsweet	10€
Crème Brulée Mousse	10€
Génépi baba with blueberry confit	10€

Ice Creams

Small pots	4,5€
Flavors: chocolate et Lemon	

1 Scoop	3€
----------------	----

2 Scoops	5,5€
-----------------	------

3 Scoops	7,5€
Flavors: Vanilla et Raspberry	

Toppings	1,5€ for each
-----------------	---------------

Whipped cream

Caramel

Red fruits coulis

Arlettes

Meringues

Broken pieces of M&M's

Children's Menu



**NUGGETS SERVED WITH FRENCH
FRIES OR VEGETABLES**



**TAGLIATELLES WITH REBLOCHON
SAUCE**



14€

Origin of the meats:
France



prix service compris