

Carte des Mets
& boissons

*Le Salon Français
ouvre sa deuxième adresse aux Nouvelles Galeries d'Annecy
et réunit les plaisirs de la table et de la fête.*

Un lieu unique, trois ambiances...

*Au déjeuner,
le restaurant propose des classiques français
et des créations culinaires signées par la cheffe Caroline.*

*En soirée,
bar à vins et cocktails signatures créés par Loan, de 18h à 1h.*

*Toute la journée,
vente de vins à prix caviste avec Élise, sommelière,
qui vous conseille sur les accords mets-vins.*

*Et côté fête,
les soirées piano-bar et les concerts live
rythment les fins de semaine.*



**LE SALON
FRANÇAIS**



Vins au verre

Rosés

			12 cl
2022	LUBÉRON	Bio CHÂTEAU FONTVERT	5
2022	CÔTES DE PROVENCE	Bio CHÂTEAU CARPE DIEM	7

Rouges

2021	FAUGÈRES CARIGNAN, SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE, CINSAULT	L'ANCIENNE MERCERIE	6
2018	FRANCS CÔTES DE BORDEAUX MERLOT 100%	CLOSERIE DES BORIES	7
2021	MONDEUSE ARBIN	Bio CHÂTEAU DE MÉRANDE	7
2022	MAURY VIN DOUX NATUREL GRENACHE NOIR 100%	Bio DOMAINE DES SCHISTES	7
2020	MORGON	Bio LA BONNE TONNE	8

Blancs

			12 cl
2022	MARIUS IGP HÉRAULT	Bio DOMAINE DE LA DOURBIE	6
2021	ROUSSANNE COSTIÈRES-DE-NÎMES	CLOS DES CENTENAIRES	7
2022	SILICE VIN DES ALLOBROGES IGP JACQUÈRE 100%	Bio DOM. DES ARDOISIÈRES	7
2020	BOURGOGNE ALIGOTÉ	CHÂTEAU ROUGEON	7
2022	VOUVRAY	CLOS THIERRIÈRE	8
2021	VIOGNIER GOURMAND (MOELLEUX)	MICHEL GASSIER	6

Champagne

CHAMPAGNE	DOMAINE BERGÈRE	12
------------------	-----------------	----

Menu de la semaine



Tous nos plats sont faits maison



ŒUF MOLLET FAÇON MEURETTE

TRAVERS DE PORC CONFITS

Aux 4 épices, mousseline de butternut,
jus de viande

PAVLOVA

Ganache rhum vanille, marmelade à la mûre



Plat du jour **14€**

Entrée + plat ou plat + dessert **19€**

Entrée + plat + dessert **24€**



Carte du Midi



Tous nos plats sont faits maison

À la Carte

Entrées

STRACCIATELLA & ABRICOT RÔTI À LA SAUGE	12€
LANGOUSTINE RÔTIE Taboulé de chou-fleur acidulé, mayonnaise à la bisque	14€
BŒUF & RICOTTA FAÇON MAKI Duo de betteraves, crème de parmesan	14€

Plats

ROAST BEEF FROID	20€
Sauce tartare, pommes grenailles dorées au beurre de thym, mesclun en vinaigrette	
LA SALADE DU SALON	18€
Tartine de fromage frais, carottes confites et crumble de noix, pesto de roquette, tomates séchées, copeaux de parmesan, mélange de salades	
O LES COQUILLETTES SAVOYARDES	18€
Truffe noire et Beaufort <i>Supplément Stracciatella di Bufala & jambon blanc de chez Maxence Baud +2€</i>	
SOURIS D'AGNEAU	26€
Confite au miel et au citron, mousseline aux herbes et légumes glacés	
SAUMON EN CROÛTE DE NOISETTE	24€
Bisque crémeuse, pâtes orzo à la tomate confite	

Carte du Midi



Tous nos plats sont faits maison

Desserts

ASSIETTE DE FROMAGES 8€

MOUSSE AU CHOCOLAT 8€

CAFÉ GOURMAND 9€

Assortiment de mignardises du moment

BLANC-MANGER À LA FLEUR DE ROSE 9€

Crème anglaise, caramel, brisures de macaron

SABLÉ AUX PRUNES & CHOCOLAT BLANC 9€

Sablé aux noix de pécan, confit de prunes au Maury, ganache chocolat blanc

GLACES 1, 2 ou 3 boules 3 / 5 / 7€

vanille, chocolat, fraise, framboise, citron, caramel beurre salé, barbe à papa, yaourt

Menu enfant

10€

NUGGETS DE POULET MAISON, frites, crudités

ou

COQUILLETTES sauce crémeuse aux tomates confites

BOULE DE GLACE : vanille, chocolat, fraise, framboise, citron, caramel beurre salé,

barbe à papa, yaourt.

ou

FROMAGE BLANC coulis de fruits rouges

Carte du soir

Planches & Mets à partager

✓ <i>Fleur d'oignons frits sauce au yaourt & curry</i>	8€
<i>Rillettes de maquereaux à l'estragon</i>	8€
<i>Pâté en croûte poulet & citron bio</i> <i>Recette artisanale - 150g</i>	9,5€
✓ <i>Camembert rôti</i> <i>Miel et romarin, pain grillé - 125g</i>	12€
✓ <i>Burrata</i> <i>Abricots rôtis à la sauge, pesto de roquette</i>	14€
<i>Profiteroles au bleu de chèvre</i> <i>Poires rôties et croustillant de lard</i>	14€
<i>Croq' Salon truffe noire et Beaufort</i> <i>Jambon blanc Maxence Baud, pain de mie artisanal</i>	14€
✓ <i>Planche de fromages</i> <i>Assortiment de cinq variétés de fromages affinés</i>	17€
<i>Planche de charcuterie</i> <i>Coppa, jambon speck, terrine de campagne & saucisson</i>	17€
✓ <i>La planche végétarienne</i> <i>Houmous de betteraves, peperonata, champignons pickles, falafels verts</i>	18€
<i>Planche Mixte</i> <i>Charcuterie & fromages</i>	19€
<i>Saumon fumé artisanal « Bømlo »</i> <i>Tranché main par nos soins - 120g - Servi avec cervelle de canut</i>	19€
<i>Pata Negra</i> <i>Jambon Ibérique 100% Bellota - Affinage 24 mois</i>	22€

Desserts

Fait maison ☺

<i>Gâteau du moment</i>	7€
<i>Riz au lait au praliné cacahuètes</i>	7€
<i>Profiteroles, glace vanille, coulis chocolat, amandes effilées</i>	9€
<i>Sablé aux abricots, thym et romarin, crème mascarpone</i>	9€

Cocktails

le soir uniquement, du mardi au samedi

Signatures

MARIE-ANTOINETTE *	14€
Gin Ninkasi, Cordial orange-raisin maison, citron jaune, sirop de Champagne maison, Magic velvet, Champagne	
EXUPERY	13€
Gin Jos'Berri bio, liqueur de Sureau, citron jaune, Cordial pamplemousse rose maison, Tonic	
ARSÈNE LUPIN	13€
Whisky infusé tonka & cacao, citron vert, Ilusio Cola	
"...NOUS PORTERA"	12€
Sirop vivant menthe-concombre maison, Rhum Isautier Agent Double or, Citron vert, eau pétillante	
PREMIER DE CORDÉE	12€
Vodka infusée au romarin, génépi, jus citrique au basilique pourpre, émulsion au miel	
JARDINS DE L'EUROPE	12€
Rhum infusé Rooibos, Campari, Byrrh infusé fraise	
*Cocktails classiques sur demande !	12€

Sans alcool

"LE VENT..."	8€
Sirop vivant menthe-concombre, thé vert Nuits Marocaines, eau pétillante	
RAMÈNE TA FRAISE	8€
Shrub fraise maison, ginger beer, eau pétillante	

Spritz

Aperol, Hugo, Limoncello

Gin tonic

Christian Drouin Pira, Christian Drouin Carmina, Citadelle Réserve

*Tous nos Gins sont servis avec les tonics  FEVER-TREE

Softs

EAU	Perrier	33cl	4€
	San Pellegrino	50cl	4,5€
	Évian	50cl	4,5€
SIROP			2,5€
DIABOLO			3€
SODA	Coca, Coca zero		4€
	Ilusio Cola	Artisanal	5€
GINGER BEER	Fever tree		4,5€
LIMONADE	Aline	Artisanal <i>Bio</i>	4,5€
THÉ GLACÉ	Veyrat	Artisanal <i>Bio</i>	4,5€
JUS DE FRUIT	Alain Milliat		6€
	Poire, abricot, pomme cox's, tomate		

Boissons chaudes

Thés *Bio*

THÉ VERT	Jasmin, rose, pêche	4,5€
	Nuits Marocaines à la menthe	4,5€
THÉ NOIR	Darjeeling Spring Valley	4,5€
	“Blue Earl Grey”	4,5€
	Bergamote, fleurs de bleuet	
THÉ BLANC	“Invitation florale”	5€
	Raisin, vanille, pétales de roses	

Infusions *Bio*

PUMPKIN' PARTY		4,5€
	Citrouille, pomme, gingembre, fenouil, cannelle, sureau, hibiscus, anis, cardamome, clou de girofle, réglisse, curcuma	
TISANE DU BONHEUR	Pomme, citronnelle, verveine	4,5€

Cafés

SHOUKA
TORRÉFACTEUR D'ALTITUDE
CHAMONIX-MONT-BLANC

Expresso	2€
Café noisette	3€
Café allongé	3€
Double expresso	4€
Capuccino	4€
Latte Macchiato	4,5€
Café frappé	4,5€

Bières pression

La Démarrante

Micro-brasserie artisanale et annécienne !

		25cl	50cl
BLONDE	Lundi au soleil	4,5€	8,5€
BLONDE	+Chartreuse	7,5€	14€
BLANCHE	L.N.A.H.O <i>Infusée au thé noir abricot, orange, gingembre</i>	5€	9,5€
IPA	Fox on the run	5€	9,5€

Liqueurs & Spiritueux

4cl

♥ RATAFIA					
	de Champagne "Solera"	Henri Giraud	20 ans	8€	
CHARTREUSE				8€	
		Verte / Jaune		12€	
		Jaune MOF		12€	
		9 ^{ème} Centenaire		16€	
		V.EP Verte		18€	
		V.EP Jaune			
WHISKY		Nikka	Japon	Single Grain	12€
		Kilchoman	Écosse	Single Malt	12€
		Brenne	France	Single Malt	14€
	<i>Bio</i>	Hautes Glaces	France	Single Malt	14€
RHUM		Plantation	XO		16€
CALVADOS		Christian Drouin	Sélection		10€
COGNAC		Pierre Ferrand	1840	1er Cru	12€
LIMONCELLO		Ilde Pinna			8€
VERVEINE	<i>Bio</i>	Liqueurs Granier			8€
GÉNÉPI	<i>Bio</i>	Liqueurs Granier			8€
REINE DES PRÉS	<i>Bio</i>	Liqueurs Granier			8€