

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

2022	CÔTES DE PROVENCE	Bio	CHÂTEAU FONTVERT	12 cl	7
------	-------------------	-----	------------------	-------	---

Rouges

2022	CÔTES DU RHÔNE	Bio	DOMAINE DU SÉMINAIRE	6
2020	LUXE, CALME & VOLUPTE	IGP GARD	CLOS DES CENTENAIRES	7
2021	JULIENAS		DOMAINE DE BOISCHAMPT	7
2022	CASTILLON	Bio	CHÂTEAU MANGOT	7
2020	CHINON	Bio	DOMAINE DE L'R	7
2021	DESSINE-MOI UN PINOT	VDF	MAISON GIBOULOT	7
2020	PERSAN	Bio	DOMAINE FINOT	8
		IGP ISÈRE COTEAUX DU GRÉSIVAUDAN		

Blancs

				12 cl
2021	CÔTES DE THONGUE		LA CROIX BELLE	6
2021	TOURAINE	SAUVIGNON	DOMAINE MERIEAU	6
2022	SILICE	Bio	DOM. DES ARDOISIÈRES	7
	IGP ALLOBROGES JACQUÈRE			
2022	CHABLIS	Bio	VINCENT WENGIER	8
2022	VOUVRAY		CLOS THIERRIÈRE	8
2021	VERDESSE	Bio	DOMAINE FINOT	8
	IGP ISÈRE COTEAUX DU GRÉSIVAUDAN			
2021	VIOGNIER	GOURMAND	MICHEL GASSIER	6
	(MOELLEUX)			

Champagne

CHAMPAGNE	DOMAINE A.BERGÈRE	12
-----------	-------------------	----

Menu de la semaine

Du lundi au vendredi



Tous nos plats sont faits maison

VELOUTÉ DE BUTTERNUT AU MARRON

LE VRAI BŒUF BOURGUIGNON
et sa polenta

ENTREMET CHOCOLAT & PISTACHE

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

ŒUF MOLLET EN MEURETTE	9€
STRACCIATELLA DI BUFALA & POIRE RÔTIE Crumble de noix, marmelade de figue	12€
LANGOUSTINE RÔTIE Taboulé de chou-fleur acidulé, mayonnaise à la bisque	14€

Plats

JARRET DE PORC CUIT AU FOIN Sauce au lard, polenta	22€
LA SALADE DU SALON Tartine crème de butternut, pois chiches grillés au cumin, beurre d'orange, pesto de roquette, oignons rouges, copeaux de parmesan, mélange de salades	18€
O LES COQUILLETTES SAVOYARDES Truffe noire et Beaufort <i>Supplément Stracciatella di Bufala & jambon blanc de chez Maxence Baud +2€</i>	18€
SOURIS D'AGNEAU Confite au miel et au citron, mousseline aux herbes et légumes glacés	26€
SAUMON EN CROÛTE DE PISTACHE Bisque crémeuse, pâtes orzo à la tomate confite	24€

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 (amandes)

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

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

Desserts

Fait maison 

Gâteau du moment	9€
Riz au lait au praliné cacahuètes	7€
Profiteroles, glace vanille, coulis chocolat, amandes effilées	9€
Sablé aux poires, thym et romarin, crème mascarpone	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	
GEORGES SAND	12€
Rhum Neisson, cordial et coulis de potimarron, coriandre, citron vert, Ginger beer et eau pétillante	
ALBERT CAMUS	14€
Ratafia champenois, liqueur de tabac Perique, citron, fumé au cigare	
AMANDE NOCTURNE n°20	12€
Lait d'amande maison, pastis Saint-Esprit, citron, huile d'olive citronnée	
PREMIER DE CORDÉE	12€
Vodka infusée au romarin, génépi, jus citrique au basilique pourpre, émulsion au miel	
ÉTREINTE D'APHRODITE	12€
Whisky Brenne « Fatwash » et clarifié au chocolat, chantilly chocolat blanc, éclats de chocolat	
*Cocktails classiques sur demande !	12€

Sans alcool

“UN AUTOMNE...”	8€
Cordial et coulis de potimarron, coriandre, citron vert, ginger beer et eau pétillante	
“...EN DOUCEUR”	8€
Infusion fèves de cacao, sirop d'orgeat maison, Ilusio Cola	

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	5ocl	4,5€
	Évian	5ocl	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 Bio	4,5€
THÉ GLACÉ	Veyrat	Artisanal Bio	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	Verte / Jaune	8€
	Jaune MOF	12€
	9 ^{ème} Centenaire	12€
	V.EP Verte	18€
	V.EP Jaune	18€
	Reine des Liqueurs	22€

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€

