

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 <i>Bio</i>	CHÂTEAU FONTVERT	12 cl	7
------	-------------------------------------	------------------	-------	---

Rouges

2022	OSCAR <i>Bio</i>	DOM. DE LA DOURBIE	6
	<small>IGP PAYS DE L'HÉRAULT</small>		
2022	GAMMA <i>Bio</i>	COT. DES GIRONDALES	7
	<small>VDF - GAMARET 100%</small>		
2022	CASTILLON <i>Bio</i>	CHÂTEAU MANGOT	7
	CÔTES DE BORDEAUX		
2017	SAUMUR <i>Bio</i>	DOM. DE L'ENCHANTOIR	8
	PUY NOTRE DAME		
2021	COSTIÈRES DE NÎMES	CLOS DES CENTENAIRES	8
	<small>GRENACHE VIEILLES VIGNES</small>		
2020	BOURGOGNE	CHÂTEAU DE GARNEROT	9
	<small>CÔTE CHALONNAISE</small>		

Blancs

2022	MARIUS <i>Bio</i>	DOM. DE LA DOURBIE	12 cl	6
	<small>IGP PAYS DE L'HÉRAULT</small>			
2022	COTEAUX DU GIENNOIS <i>Bio</i>	DOMAINE VILLARGEAU	6	
2022	AVÉ - ALTESSE <i>Bio</i>	COT. DES GIRONDALES	7	
	<small>VIN DE FRANCE</small>			
2022	BOURGOGNE ALIGOTÉ <i>Bio</i>	CHÂTEAU ROUGEON	8	
2022	VOUVRAY	CLOS THIERRIÈRE	8	
2021	VIOGNIER GOURMAND	MICHEL GASSIER	6	
	<small>(MOELLEUX)</small>			

Champagne

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

Menu de la semaine

Du lundi au vendredi



Tous nos plats sont faits maison



TAGLIATELLES DE CONCOMBRE AUX SAVEURS ASIATIQUES

Crème d'avocat, craquant de feuille de brique

CARBONADE DE BOEUF

Semoule aux saveurs d'ailleurs, carottes confites

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 Assortiment de mignardises du moment	9€
BLANC-MANGER À LA FLEUR DE ROSE Crème anglaise, caramel, brisures de macaron (amandes)	9€
SABLÉ AUX PRUNES & CHOCOLAT BLANC Sablé aux noix de pécan, confit de prunes au Maury, ganache chocolat blanc	9€
GLACES 1, 2 ou 3 boules vanille, chocolat, fraise, framboise, citron, caramel beurre salé, barbe à papa, yaourt	3 / 5 / 7€

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

Desserts

Fait maison 

<i>Gâteau du moment</i>	9€
<i>Riz au lait au praliné cacahuètes</i>	7€
<i>Profiteroles, glace vanille, coulis chocolat, amandes effilées</i>	9€
<i>Sablé aux poires, 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	
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

9€

Gin tonic

Christian Drouin Pira, Christian Drouin Carmina, Citadelle Réserve

*Tous nos Gins sont servis avec les tonics



Softs

EAU	Perrier	33 cl	4€
	San Pellegrino	50 cl	4,5€
		100 cl	5,5 €
	Évian	50 cl	4,5€
SIROP			2,5€
DIABOLO			3€
SODA	Coca, Coca zero		4€
	Ilusio Cola	Artisanal	5€
GINGER BEER	Fever tree		4,5€
LIMONADE	Alpic	Artisanal <i>Bio</i>	4,5€
THÉ GLACÉ	Alpic	Artisanal <i>Bio</i>	4,5€
JUS DE FRUIT	Le Prince	<i>Bio</i>	6€
	Pomme, abricot, pomme-poire, tomate		

Boissons chaudes

Thés *Bio*

Jasmin, rose, pêche

4,5€

THÉ VERT

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

Expresso

2€

Café noisette

2,5€

Café allongé

2,5€

Double expresso

4€

Capuccino

4€

Latte Macchiato

4,5€

Chocolat chaud

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 Infusée au thé noir abricot, orange, gingembre	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	Ildé 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€