

# Carte des Mets & boissons

*Tous nos prix sont indiqués en TTC. Service compris*

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

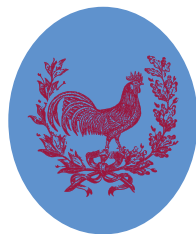
**Un lieu unique, trois ambiances...**

*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

## Rouges

			12 cl
2022	<b>CASTILLON.</b> CÔTES DE BORDEAUX	<i>Bio</i> CHÂTEAU MANGOT	7
2021	<b>NEBULA</b> VIN DES ALLOBROGES IGP	<i>Bio</i> L'AITONNEMENT	8
2021	<b>JULIENAS</b>	DOMAINE BOISCHAMPT	7
2022	<b>AU PETIT JOUR</b> VDF - PROVENCE	<i>Bio</i> CHÂTEAU CARPE DIEM	6
2018	<b>SAUMUR</b> PUY NOTRE-DAME LES LANES	<i>Bio</i> DOM. DE L'ENCHANTOIR	9
2022	<b>MAURY</b> VIN DOUX NATUREL	<i>Bio</i> DOM. DES SCHISTES	7

♥ VIN COUP DE COEUR SUR DEMANDE !

## Blancs

			12 cl
2021	<b>COLLINES</b> RHODANIENNE IGP	<i>Bio</i> VIOGNIER 100% CHÂTEAU LE DEVAY	8
2022	<b>ROUSSETTE</b> DE FRANGY	<i>Bio</i> FLORENT HERITIER	8
2022	<b>COTEAUX</b> DU GIENNOIS	DOMAINE DE VILLARGEAU SAUVIGNON 100%	6
2022	<b>BOURGOGNE</b> ALIGOTÉ	<i>Bio</i> CHÂTEAU ROUGEON	7
2021	<b>VIOGNIER</b> GOURMAND (MOELLEUX)	MICHEL GASSIER	6

♥ VIN COUP DE COEUR SUR DEMANDE !

## Bulles

<b>CRÉMANT DE SAVOIE</b>	DOMAINE BLARD	8
<b>CHAMPAGNE 1<sup>er</sup> CRU</b> BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT	LARMANDIER-BERNIER	15

# Menu de la semaine

Du lundi au vendredi



Tous nos plats sont faits maison



**VELOUTÉ DE CHAMPIGNON BRUN**

**ESCALOPE VIENNOISE  
& SPAGHETTIS SAUCE TOMATE**

**FONDANT AU CHOCOLAT**  
Crème anglaise vanille

Plat du jour **16€**

Entrée + plat ou plat + dessert **21€**

Entrée + plat + dessert **26 €**



Tous nos prix sont indiqués en TTC. Service compris

# Carte du Midi



Tous nos plats sont faits maison

## À la Carte

### Entrées

<b>LE FOIE GRAS AU SIPHON</b> Œuf parfait et noisettes torréfiées	16€
<b>MOUSSE DE BEAUFORT</b> Micro-végétaux	13€
<b>GRAVLAX DE SAUMON</b> Déclinaison de courgettes	14€

### Plats

<b>RISOTTO D'ASPERGES VERTES</b> Crèmeux de fête, pesto de roquette	21€
<b>FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME</b> Légumes du moment, pommes dauphine	24€
<b>SALADE PRINTANIÈRE À LA FOURME D'AMBERT</b> Tomates cerises, haricots verts, oignons rouges, pois chiche, herbes fraîches, Fourme d'Ambert	18€
<b>O LES COQUILLETTES SAVOYARDES</b> Truffe noire et Beaufort <i>Supplément Stracciatella di Bufala &amp; jambon blanc de chez Maxence Baud +2€</i>	18€

# Carte du Midi



Tous nos plats sont faits maison

## Desserts

<b>LE CITRON</b> meringue, suprême de citron et mousse de citron	9€
<b>LE PARIS-BRUGES</b> chou, craquelin, crème spéculoos	9€
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	8€
<b>BLANC-MANGER</b> Crème anglaise parfumée à la noix de coco, caramel beurre salé	9€
<b>DESSERT DU JOUR</b>	9€

## Menu enfant 12€

**FILET DE POULET À LA CRÈME**, frites fraîches maison, légumes du moment

ou

**COQUILLETTES** sauce tomate crémeuse

**FROMAGE BLANC** coulis de fruits rouges

ou

**MOUSSE AU CHOCOLAT**

# Carte du soir

## Planches & Mets à partager

✓ <b>Pommes dauphine maison</b>	6€
<b>Pâté en croûte du moment</b> <i>Recette artisanale - 150g</i>	9,5€
✓ <b>Camembert rôti</b> <i>Miel et romarin, pain grillé - 125g</i>	14€
✓ <b>Burrata</b> <i>Pesto de roquette, pistaches</i>	14€
<b>Croquants d'escargots</b> – Par 6 / Par 12 <i>A la bourguignonne</i>	10€ / 18€
✓ <b>La planche végétarienne</b> <i>Houmous, burrata, croustilles de patate douce au Brezain et mayonnaise harissa</i>	14€
<b>Croq' Salon truffe noire et Beaufort</b> <i>Jambon blanc Maxence Baud, pain de mie artisanal</i>	16€
✓ <b>Planche de fromages</b> <i>Assortiment de cinq variétés de fromages affinés</i>	17€
<b>Planche de charcuterie</b> <i>Coppa, jambon speck, terrine de campagne &amp; saucisson</i>	18€
<b>Saumon fumé artisanal « Bømlø »</b> <i>Tranché main par nos soins - 120g - Servi avec cervelle de canut</i>	19€
<b>Planche Mixte</b> <i>Charcuterie &amp; fromages</i>	20€
<b>Pata Negra</b> <i>Jambon Ibérique 100% Bellota - Affinage 24 mois</i>	24€

## Desserts

*Fait maison*

<b>Mousse au chocolat</b>	8€
<b>Blanc-manger, crème anglaise, caramel</b>	9€
<b>Chouquettes, sauce chocolat</b>	7€

# Cocktails

le soir uniquement, du jeudi au samedi

## Signatures

**PORN STAR MARTINI** \* 13€  
Vodka Fair quinoa, passion fruit, essence de vanille, Champagne

♥ **RATAFIA SOUR** 12€  
Ratafia de Champagne « Solera » Henri Giraud, jus de citron, sucre de canne

**EXPRESSO MARTINI** 12€  
Cognac Ferrand, espresso Shouka, liqueur café Fair

**BASILIC INSTINCT** 12€  
Gin infusé au basilic, purée de fruits rouges, sirop de citron vert

**TROPICALPES** 12€  
Bacardi Anejo, Maracuja, Chartreuse verte


\*Cocktails classiques sur demande ! 12€

**Spritz** 9€

Aperol, Hugo, Limoncello

**Gin tonic** 12€

Nous consulter pour les Gins du moment !

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

**Cocktail sans alcool** du moment 8€

# Softs

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

## Boissons chaudes

Thés <i>Bio</i>	<b>THÉ VERT</b>	Nuits Marocaines à la menthe	4,5€
	<b>THÉ NOIR</b>	Darjeeling Spring Valley	4,5€
		“Blue Earl Grey”	4,5€
		Bergamote, fleurs de bleuet	
	<b>THÉ BLANC</b>	“Invitation florale”	5€
		Raisin, vanille, pétales de roses	
Infusions <i>Bio</i>	<b>WINTER BOOST</b>		4,5€
		Pomme, citronnelle, écorces de citron, hibiscus, banane, Menthe, fraise, framboise, stevia	
	<b>TISANE DU BONHEUR</b>	Pomme, citronnelle, verveine	4,5€
Cafés	Expresso		2€
	Café noisette		2,5€
	Café allongé		2,5€
	Double expresso		4€
	Capuccino		4,5€
	Latte Macchiato		5€
	Chocolat chaud		5€



# Bières pression

## La Démarrante

Micro-brasserie artisanale et annécienne !

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

## Liqueurs & Spiritueux

				4cl
♥ <b>RATAFIA</b>	de Champagne "Solera"	Henri Giraud	20 ans	8€
<b>CHARTREUSE</b>	Verte / Jaune			8€
	Jaune MOF			12€
	9 <sup>ème</sup> Centenaire			12€
	V.EP Verte			20€
	V.EP Jaune			20€
	Reine des Liqueurs			25€
<b>WHISKY</b>	Nikka	Japon	Single Grain	14€
	Kilchoman	Écosse	Single Malt	14€
	Brenne	France	Single Malt	14€
	<i>Bio</i> Hautes Glaces	France	Single Malt	14€
<b>RHUM</b>	Plantation	XO		16€
<b>CALVADOS</b>	Christian Drouin	Sélection		10€
<b>COGNAC</b>	Pierre Ferrand	1840	1er Cru	12€
<b>LIMONCELLO</b>	Ilde Pinna			8€
<b>VERVEINE</b>	<i>Bio</i> Liqueurs Granier			8€
<b>GÉNÉPI</b>	<i>Bio</i> Liqueurs Granier			8€
<b>MENTHE</b>	<i>Bio</i> Liqueurs Granier			8€

Tous nos prix sont indiqués en TTC. Service compris