

## OUR MOMENTS OF SHARING

Vegetable tempura with tartare sauce	18.00
Platter of local cold pork meats & cheeses	22.50
Platter of local cheeses	9.90

## STARTERS

Pumpkin soup with beaufort cheese	11.90
Scrambled eggs with wild mushrooms	13.90
Sashimis of smoked and marinated fish	13.90
Homemade foie gras, seasonal chutney	14.90
Caesar Salad, Trésoms-style	12.90

## MAIN COURSES

Linguine fried with shellfish and Lemongrass	19.90
Trésoms seafood burger	22.90
Shredded cod with ginger & piquillo peppers	23.90
Thai-style beef tartare	21.90
Beef hanger steak, shallots	21.90
Slow-cooked knuckle of lamb with dried fruit	24.90

Accompaniment of your choice  
stir-fried vegetables or homemade chips

## OUR DESSERTS

Chestnut tiramisu	9.90
Panacotta with wild blueberries	9.90
Chocolate mousse, Mr Bunaz's pears	9.90
Ile Flottante with Saint-Génix	9.90
Café Gourmand (coffee with selection of mini desserts)	9.90

Net price – tax and service included  
Abuse of alcohol is dangerous for health

## OUR MENUS

### MENU

3 dishes (starter + main course + dessert) at 35.00 €

Pumpkin soup with beaufort cheese

or

Seasonal starter

• • • •

Beef hanger steak, shallots

or

Seasonal dish

• • • •

Ile Flottante with Saint-Génix

or

Chef's dessert

### THE LITTLE WOLF MENU 14.00 €

(Up to 6 years)

Homemade hamburger

or

Homemade nuggets

with accompaniment

(homemade chips or vegetables)

• • • • •

Ice cream and sorbets cup

or

Mousse au Chocolat

Syrup with water

A list of allergenic ingredients is available on demand.  
Don't hesitate to tell us your food particularities,  
our chef will be pleased to adapt your menu.

"All dishes on our menus are created in house, in our own kitchens and are based on our own recipes using quality produce."



## WHITE WINE

	37.5 cl	75 cl
Chignin « Vieilles Vignes » - André & Michel Quénard, 2016	18.00	27.00
Apremont « Monfarina » - Domaine Giachino, 2015		35.00
Crepy « Nature de Chasselas » - Domaine Mercier, 2016	25.00	41.00
Chablis – Domaine de la Mandelière, 2015		45.00
IGP Côtes Catalanes « Mon P'tit Pithon » - Olivier Pithon, 2015		38.00
Sancerre « Terroirs » - Sylvain Bailly, 2015		48.00
Crozes-Hermitage « Les Terres Blanches » - Domaine Belle, 2015	29.00	55.00
Côtes de Provence « Blanc de Léoube » - Château Léoube, 2015		67.00
Beaujolais « Blanc » - Cédric Vincent, 2013		39.00
Arbois-Pupillin « Melon à queue rouge » - Domaine de la Pinte, 2014		69.00

## RED WINE

	37.5 cl	75 cl
Chignin Mondeuse « Vieilles Vignes » - André & Michel Quénard, 2016	24.00	39.00
Vin de Savoie Persan « Cuvée Prestige » - Domaine Vullien, 2015		56.00
Mercurey 1 <sup>er</sup> Cru « Clos des Myglands » - Domaine de la Framboisière, 2015	51.00	83.00
Bourgogne « Couvent des Jacobains » - Maison Louis Jadot, 2014		39.00
Côtes du Roussillon « Le Sarda » - Domaine Sarda Malet, 2013		41.00
Chinon « Le Temps des Cerises » - Domaine de la Noblaie, 2016		47.00
Côtes du Rhône « Les Forots » - Domaine Colombo, 2015		45.00
Côtes de Provence « Première » - Domaine Figuière, 2015		55.00
Haut-Médoc – Château Sénéjac, 2011		64.00
Alsace Pinot Noir « Les 2 Cerfs » - Dopff au Moulin, 2015		39.00

## ROSÉ WINE

	75 cl
Vin de Savoie « Gamay Terre Natale » - Domaine St Romain, 2016	37.00
Côtes de Provence « Jadis » - Château Grand Boise, 2014	64.00
Pic-Saint-Loup – Domaine de la Roque, 2016	38.00
Côtes du Rhône « Il était une fois » - Domaine Art Mas, 2016	30.00
Côtes de Provence « Magali » - Domaine Figuière, 2016	36.00

## BRUT SPARKLING WINE

	37.5 cl	75 cl
Veuve Clicquot Ponsardin, NM	55.00	81.00
Duval-Leroy « Fleur de Champagne », NM		105.00
Le Brun de Neuville « Les Trésoms », NM		69.00

## ROSÉ SPARKLING WINE

	37.5 cl	75 cl
Taittinger, NM		134.00
Veuve Clicquot Ponsardin, NM	69.00	135.00
Duval-Leroy « Rosé Prestige », NM		139.00



## Restaurant LA COUPOLE

The staff of Les Trésoms are delighted  
to welcome you to their restaurant and terrace  
and its convivial and relaxing  
Set in the LA COUPOLE brasserie

Our gastronomic restaurant LA ROTONDE  
is open everyday in summer  
from 7 to 10pm

Please don't hesitate to ask for additional information at  
reception

**Open**  
**Lunch service in August**  
**Dinner service from 7pm to 10pm**



## Restaurant LA COUPOLE

The staff of Les Trésoms are delighted  
to welcome you to their restaurant and terrace  
and its convivial and relaxing  
Set in the LA COUPOLE brasserie

Our gastronomic restaurant LA ROTONDE  
is open everyday in summer  
from 7 to 10pm

Please don't hesitate to ask for additional information at  
reception

**Open**  
**Lunch service in August**  
**Dinner service from 7pm to 10pm**

## APERITIFS

---

Ricard	4 cl	6.00
Whiskey Red Label	4 cl	8.00
Martini Blanc	6 cl	7.00
Martini Rouge	6 cl	7.00
Porto Ruby	6 cl	9.00
Kir	12 cl	7.00
Cocktail Trésoms	15 cl	17.00

## BEERS

---

Mont Blanc Blonde	33 cl	9.00
Mont Blanc Blanche	33 cl	9.00
Pression (Affligem ou Heineken)	33 cl	7.00
	50 cl	10.00
Pelforth Brune	33 cl	7.00

## COCKTAILS

---

Americano		15.00
Apérol		15.00
Gin Tonic		15.00
Piña Colada		15.00

## VIRGIN COKTAILS

---

Colomb Spécial		9.00
Virgin Piña Colada		9.00

## SOFTS DRINKS

---

Schweppes	25 cl	6.00
Limonade	25 cl	6.00
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	25 cl	6.00
Ice Tea	25 cl	6.00
Jus de fruits (orange, pamplemousse, ananas, tomate)	20 cl	6.00
Sirop à l'eau		4.00

## WATER BOTTLE

---

Evian, Badoit	50 cl	5.00
Evian, Badoit	100 cl	6.50

## FOOD AND WINE PAIRING

---

10 cl

### WHITE

Chignin « Vieilles Vignes » - A & M Quénard (Caesar Salad, Shredded cod)	6.00
Anjou – « Blanc en Chenin » - Domaine Ogereau (Foie gras, Linguine) (Hausgemachte Stopfleber, Kürbissahne)	7.00
Vin de Savoie Apremont « Lisa » - Jean-Claude Masson (Vegetable tempura, platter of local pork meats & cheeses, Platter of local cheeses, Sashimis),	8.00
Vacqueyras « Minéral » - Montirius (Velouté de potimarron, Œufs brouillés, Burger de la mer (Pumpkin soup, Scrambled eggs, Trésoms seafood burger)	10.00

### RED

Chignin Mondeuse « Vieilles Vignes » - A&M Quénard (Beef tartare)	8.00
Vin de Savoie Persan « Cuvée Prestige » Philippe Grisard (Beef tartare)	8.00
Gaillac – « Le Duras » - Domaine Plageolles (Knuckle of lamb)	9.00
Haut-Medoc – Château Senéjac (Beef hanger steak)	12.00

## HOT DRINKS

---

Coffee	4.00
Tea or herbal infusion	4.00
Hot Chocolate	6.00
Cappuccino	7.00