

## VINS / WINE

(Bouteille - Pichet - Verre / Voir Carte)

### VINS DE SAVOIE

*Blanc - Rosé - Rouge - Crémant*

### VINS BLANCS

*Sud-Ouest - Bourgogne*

### VIN ROSÉ

*Presqu'île de Saint-Tropez*

### VINS ROUGES

*Languedoc - Côtes du Rhône - Bordeaux - Bourgogne*

## AUTRES / OTHER

MENU 19,00€

### PETIT DÉJEUNER

Adulte 9,00€ - Enfant 5,00€

*Buffet sucré / salé*

### BREAKFAST

Adult 9,00€ - Child 5,00€

*Sweet and Savory Buffet*

MENU ENFANT (4 - 11 ans) 12,00€

CHILDREN'S MENU (from 4 to 11 years old) 12,00€

PANIER REPAS 10,00€

LUNCHBOX 10,00€



# CARTE



## STARTER

OMELETTE - GREEN SALAD / 8,00€

ONION SOUP GRATIN / 8,00€

*Soup - Bread croutons - Cheese*

GOAT CHEESE SALAD / 13,00€

*Green Salad - Goat Cheese - Bacon bits*

THE ESSARTS SALAD / 13,00€

*Green Salad - Cheese - Ham - Poached egg*

VEGETARIAN SALAD / 13,00€

*Green Salad - Raw vegetables - Poached egg - Bread croutons*

THE ESSARTS BOARD / 14,00€

*Assortment of French Cheese & Delicatessen*

## MAIN COURSE

DAILY SPECIAL / 16,00€

NEAPOLITAN PASTA / 12,00€

*Tomato sauce - Onion - Garlic - Basil*

BOLOGNAISE PASTA / 12,00€

*Tomato sauce - Beef - Onion - Garlic*

PASTA ALLA CARBONARA / 12,00€

*Bacon - Sour cream - Onion - Parmesan Cheese - Egg*

POLENTA & COOKED VEGETABLES / 13,00€

*Corn meal vegetarian porridge*

STEAK TARTARE / 16,00€

*Ground beef - Caper - Onion - Egg yolk - Salad - Homemade Fries*

TARTIFLETTE / 16,00€

*Served with Delicatessen and Green Salad*

FONDUE SAVOYARDE / 20,00€

*Savoyard melted Cheese - Bread croutons - Delicatessen & Green Salad*

FISH OF THE DAY / 16,00€

*According to arrival - Onion - Olive oil*

BAVETTE WITH SHALLOT SAUCE / 16,00€

*Grilled Flank Beef Steak - Shallot sauce*

*Side dish*

*Homemade French Fries or Vegetable of the day or Rice*

## ENTRÉE

OMELETTE - SALADE VERTE / 8,00€

GRATINÉE D'OIGNON / 8,00€

*Soupe d'oignons gratinée - Croûtons de pain - Fromage*

SALADE DE CHÈVRE / 13,00€

*Salade verte - Fromage de chèvre chaud - Lardons*

SALADE DES ESSARTS / 13,00€

*Salade verte - Fromage - Jambon sec - Oeuf poché*

SALADE VÉGÉTARIENNE / 13,00€

*Salade verte - Crudités - Oeuf mollet - Croûtons*

PLANCHE DES ESSARTS / 14,00€

*Fromages variés - Charcuteries*

## PLAT

PLAT DU JOUR / 16,00€

PÂTES NAPOLITAINES / 12,00€

*Sauce tomate - Oignons - Ail - Basilic*

PÂTES BOLOGNAISES / 12,00€

*Sauce tomate - Viande de Bœuf - Oignons - Ail*

PÂTES A LA CARBONARA / 12,00€

*Lardons - Crème fraîche - Oignons - Parmesan - Oeuf*

POLENTA AUX LEGUMES PÔÉLÉS / 13,00€

*Plat Végétarien*

TARTARE DU BOUCHER / 16,00€

*Bœuf haché cru - Condiments - Salade - Frites maison*

TARTIFLETTE / 16,00€

*Accompagnée de Charcuteries et de Salade verte*

FONDUE SAVOYARDE / 20,00€

*Accompagnée de Charcuteries et Salade verte*

POISSON DU MOMENT / 16,00€

*Poisson selon arrivage - Oignons - Huile d'olive*

BAVETTE SAUCE ÉCHALOTE / 16,00€

*Pièce de Bœuf grillée - Sauce à l'échalote*

*Accompagnement*

*Frites maison ou Légumes du jour ou Riz*

## DESSERT

DESSERT DU JOUR / 6,00€

COUPE GLACÉE / 6,00€

*3 Boules de glace ou sorbet - Chocolat fondu - Chantilly*

ILE FLOTTANTE / 6,00€

GRATIN DE FRUITS / 7,00€

PROFITEROLES AU CHOCOLAT / 7,00€

COUPE LE MONT THABOR / 7,00€

*Glace Génépi - Glace Chocolat - Meringue  
Chocolat chaud - Génépi - Chantilly*

## DESSERT

DESSERT OF THE DAY / 6,00€

ICE CREAM / 6,00€

*3 scoops of Ice cream or Sorbet - Melted Chocolate - Chantilly*

ILE FLOTTANTE / 6,00€

*Whipped egg white - Crème anglaise*

FRUIT GRATIN / 7,00€

PROFITEROLES AU CHOCOLAT / 7,00€

*Small Pastry Puffs - Vanilla Ice cream - Hot Chocolate*

LE MONT THABOR / 7,00€

*Génépi Ice cream - Chocolate Ice cream - Meringue  
Hot Chocolate - Génépi - Chantilly*