La tentation de la fin
The final temptation

Parce que les meilleures fins sont toujours gourmandes...

LAISSEZ-VOUS TENTER PAR
NOTRE PLATEAU DE PÂTISSERIES,
PRÉSENTÉ À VOTRE TABLE – 12,50 €

Because the sweetest endings are always the best...

DISCOVER OUR SELECTION OF PASTRIES,
PRESENTED AT YOUR TABLE – 12,50 €



© Création graphique Maude Chuzel - Studio Photonomie - v2026.12

Le Brigitte

MENU

DERRIÈRE CHAQUE ASSIETTE, DE BELLES RENCONTRES :
SPECIAL THANKS TO OUR PARTNERS:

Parce qu'une belle cuisine commence par de bons produits
et ceux qui les sélectionnent avec passion, nous tenons à remercier les producteurs,
artisans et fournisseurs qui nous accompagnent au quotidien.

Great food begins with quality ingredients and the passionate people behind them.
A heartfelt thank you to the producers, artisans and suppliers
who help bring our dishes to life.

UN GRAND MERCI À NOS PARTENAIRES :

Poisson : Marie Luxe - Terre azur
Viande : Maison Lesage - Beef project
Cash Frais - JA Gastronomie
Légumes : Cash 2000
Pain : Crazy Barm's
Épicerie fine et BOF : Société Arnaud
Crèmerie : Coopérative de
Bourg-Saint-Maurice

Si vous êtes allergique ou si vous avez une intolérance,
merci d'en informer le personnel avant de passer votre commande
et de consulter la liste des allergènes prévue à cet effet.

Plat végétarien / Vegetarian dish

• PRIX NETS – SERVICE COMPRIS • COVER CHARGE : 25 €

On dit qu'on partage, mais on sait comment ça finit...
Sharing is caring... until the food arrives.

HOUMOUS LIBANAIS
& POIS CHICHES CROQUANTS – 19 €
Lebanese hummus and crispy chickpeas

TATAKI DE BŒUF AUX AGRUMES – 23 €
Beef tataki with citrus dressing

CEVICHE – 25 €
Poisson du moment, leche de tigre à la clémentine
& au raifort, légumes croquants
Catch of the day ceviche, clementine and horseradish leche de tigre, crunchy vegetables

MOELLEUX DU REVARD – 39 €
Environ 300 g, pommes de terre rôties
Warm, creamy Revard cheese, roasted potatoes

HALLOUMIS GRILLÉS & LÉGUMES DU MOMENT – 32 €
Grilled halloumi with seasonal vegetables

Menu enfant
Kids' menu

Pour les enfants de moins de 12 ans / *For children under 12* – ***22 €***

DEUX CHIPOLATAS OU **FILETS DE VOLAILLE**
*Two chipolata sausages **or** chicken breast fillets*

PURÉE DE POMMES DE TERRE
Creamy mashed potatoes

MOUSSE AU CHOCOLAT OU **POM'POTES**
*Chocolate mousse **or** Pom'Potes fruit purée pouch*

Les flammes gourmandes
Flaming flavours...

– CAP SUR LA TERRE / *FROM THE LAND* –

ÉPAULE D'AGNEAU D'ÉCOSSE IGP CONFITE – 42 €
Slow-cooked PGI Scottish lamb shoulder

FILET DE VOLAILLE – 36 €
Mariné à l'ail des ours
Wild garlic-marinated chicken breast

NOIX D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE – 39 €
Argentinian ribeye steak

PAVÉ DE VEAU – 39 €
Grillé aux poivres
Grilled veal steak with peppercorns

MIX & GRILL 2 PERSONNES – 115 €
Entrecôte – veau – épaule d'agneau
2 sauces incluses
Mixed grill of ribeye steak – veal – lamb shoulder
2 sauces included

– CAP SUR LA MER / *FROM THE SEA* –

NOIX DE SAINT-JACQUES – 42 €
En persillade, sauce hollandaise
Pan-seared scallops with garlic and parsley, Hollandaise sauce

GAMBAS BLACK TIGER – 49 €
Flambées au pastis
Pastis-flambéed Black Tiger prawns

– PIÈCES D'EXCEPTION
PRIME CUTS & SPECIALITIES –

RIBS DE BŒUF – 39 €
Aux épices
Spiced beef ribs

PERSILLÉ DE BŒUF – 42 €
D'Amérique du Sud juste grillé
Lightly grilled, richly marbled South American beef

PAVÉ DE THON ROUGE – 48 €
Juste saisi
Seared bluefin tuna steak

TOUTES NOS VIANDES & POISSONS
SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE GARNITURE AU CHOIX :
Légumes du moment, pommes de terre grenailles,
purée de pommes de terre

All our meat and fish dishes are served with a side of your choice:
Seasonal vegetables, baby potatoes, creamy mashed potatoes

SUPPLÉMENT GARNITURE – 12 €
Extra side dish

SAUCE AU CHOIX :
Choice of sauce:
Sauce au poivre ou sauce Choron
Peppercorn sauce or Choron sauce