

LES ENTRÉES – STARTERS

- Soupe de légumes du moment – Toast de Beaufort gratiné 12€
 - *Vegetables soup, Toast with Beaufort cheese*
- Salade de chèvre chaud - Tomates, noix et lardons 14€
 - *Warm goats' cheese salad, Tomatoes, walnuts and bacon*
- Os à moëlle et sontoast - de sel 14€
 - *Bone marrow, fleur de sel*
- La Burratina – Tomates cerise, pesto 15€
 - *Burratina with cherry tomatoes, pesto*
- Œuf cocotte et crème aux morilles 15€
 - *Eggs cocotte, morels sauce*
- Camembert rustique rôti – Noisettes grillées et ses mouillettes 16€
 - *Roasted camembert cheese, nuts, breads soldier*
- Salade de boeuf Thaï «155» 18€
 - *Thaï style beef Salad*
- Planche «155» - Bresola, saucisson noisette, pointe de Tomme 19€
 - *Dried Meat, nutssalami, tommecheese*
- Terrine de foie gras maison – Chutney d'oignons et pain brioché 21€
 - *Homemade Foiegras, onion chutney, toasted brioche*
- Escargots de Bourgogne – Beurre d'ail Les 6 12€
 - *Burgundy snails with garlic butter* Les 12 24€

LES VIANDES – OUR MEATS

- Ballotine de volaille façon cordon bleu – Sauce aux champignons et purée maison 23€
 - *Cordon Bleu- style ballotine, mushrooms sauce, homemade mashed potatoes*
- Tartare de boeuf «155» coupé au couteau – Frites maison et salade verte 24€
 - *Steak tartar 155- Capers, Onions, Parsley, Pickles, homemade French fries and salad*
- Ribs de porc marines à la Thaï - Frites maison 25€
 - *Thai-style pork ribs, homemade French fries*
- Tagliata de boeuf Simmental – Roquette & parmesan, frites maison 29€
 *Sauce au choix
 - *Simmental Beef tagliata, aragula salad, parmeggiano, homemade French fries*
- Entrecôte Simmental grillée - Sauce Béarnaise et frites maison 29€
 - *Beef Simmental Ribeye- Bearnaise sauc eand homemade French fries*

Prix en € TTC, service compris - Liste des allergies disponibles sur demande auprès de notre personnel.
 VAT and service included - In case of allergies please ask a manager.

LES SIGNATURES – 155 SIGNATURES

- Onglet de bœuf Aberdeen Angus – Purée de pommes de terre maison 27€
 *Sauce au choix
 - *Undercut Aberdeen Angus beef, homemade mashed potato*
 - Le bœuf «Avoriaz-Phuket» - Sauce Thaï et frites maison 28€
 - *Thai-style «Avoriaz – Phuket» beef, homemade French fries*
 - Picanha de bœuf affiné dry aged 21 jours – Frites maison 32€
 *Sauce au choix
 - *21 day dry aged Picanha, homemade French fries*
- Pour deux personnes
- Côte de bœuf Simmental grillée, son os à moëlle, frites maison, salade verte 38€/pers.
 *Sauces au choix
 - *Grilled Simmental beef rib, marrowbone, homemade French fries and green salad, Sauces of your choice*

*Les sauces au choix : Poivre, Jus de viande, Gorgonzola, Cèpes, Béarnaise

Sauces of your choice: Pepper, Meat juice, Gorgonzola cheese, Porcini mushrooms, Béarnaise sauce

LES SAUCES ET ACCOMPAGNEMENTS

SAUCES AND SIDES DISHES

LES SAUCES (En supplément)

- | | |
|----------------------------------|-------|
| ❖ Sauce poivre | 2,50€ |
| - <i>Pepper sauce</i> | |
| ❖ Jus de viande | 2,50€ |
| - <i>Meat Juice</i> | |
| ❖ Gorgonzola | 3€ |
| - <i>Gorgonzola cheese sauce</i> | |
| ❖ Cèpes | 3€ |
| - <i>Mushrooms sauce</i> | |
| ❖ Béarnaise | 3€ |
| - <i>Béarnaise sauce</i> | |

LES ACCOMPAGNEMENTS (En supplément)

- | | |
|---------------------------------|-----|
| ❖ Salade verte | 5€ |
| - <i>Green salad</i> | |
| ❖ Frites maison | 6€ |
| - <i>Homemade french fries</i> | |
| ❖ Purée maison | 6€ |
| - <i>Homemade mashed potato</i> | |
| ❖ Légumes grillés | 6€ |
| - <i>Grilled veggies</i> | |
| ❖ Purée à la Truffe | 10€ |
| - <i>Mashed potatoes with</i> | |

LE POISSON – FISH

- Fish & Chips – Sauce tartare et frites maison 23€
 - *Fish & Chips with tartare sauce, homemade French fries*

Prix nets en euros TTC, service compris - Listed allergènes disponibles sur demande auprès de notre personnel.
 VAT and service included - In case of allergies please ask a manager.

LES PÂTES – PASTA

- Tagliatelles tomates cerise – Parmesan et feuilles de basilic fraîches 19€
- *Tagliatelles with fresh cherry tomatoes sauce, parmeiggiano and fresh basil leafs*
- Risotto aux cèpes et Beaufort 25€
- *Risotto with porini mushrooms and Beaufort cheese*
- Tagliatelles à la crème de truffe d'été 26€
- *Tagliatelles with truffle cream sauce*

LES BURGERS DU 155 – BURGERS

- Le Burger «155» - Steak haché de boeuf, camembert fondu, oignons frits 23€
- *155 Burger – Beef steak ,camembert cheese and fried onions*
 - Le Chicken – Filet de poulet pané, lard paysan, chèvre 18€
- *Chicken Burger – Breaded chicken fillet, bacon, goat cheese*
 - Le Paysan – Steak haché de boeuf, lard paysan, reblochon 19€
- *Peasant Burger – Beef steak, bacon, reblochon cheese*
 - L'Italian – Steak haché de boeuf, roquette, parmesan, mozzarella, pesto 19€
- *Italian Burger - Beefsteak, aragula salad, parmeiggiano, mozzarella, pesto*
 - Le végété – Galette de pois chiches, légumes grillés, mozzarella et pesto 16€
- *Veggieburger: chickpeas gallette, grilled veggies, mozzarella and pesto sauce*
- +Supplément Oeuf au plat 2€

+Additional fried egg

Tous nos burgers sont agrémentés de tomates, oignons,
Salade verte, comichons et frites maison.

All ou rburgers are served with tomatoes, onions, salad, pickles and homemade French fries.

POUR LES ENFANTS – KIDSFORMULA

FORMULE à 13.50€

Au choix:

Steak Frites, Volaille Frites, Pâtes à la tomate
Steak with French fries, Chicken with French fries , Tomato pasta

Boule de glace au choix

One scoop of Ice Cream of your choice

Prix nets euros TTC, service compris-Liste des allergènes disponible sur demande auprès de notre personnel.

VAT and service included – In case of allergies please ask manager.

LES FROMAGES – CHEESES

- La faisselle servie avec crème fraîche ou coulis de myrtilles
- *Fresh cow cheese with cream or blueberry ysauce* 9€
- Le Saint Marcellin
- *Saint Marcellin cow cheese* 12€
- Le Saint Marcellin à la truffe d'été
- *Saint Marcellin cow cheese and summer truffle* 14€

LES DOUCEURS – DESSERTS

- Crème brûlée à la vanille Bourbon
- *Bourbon vanilla Crème brûlée* 8€
- La tarte du chef
- *The chef's pie* 9€
- L'authentique tiramisu
- *Authentic Tiramisu* 9€
- Coeur coulant chocolat, crème anglaise et glace vanille
- *Chocolate molten cake, custard sauce, vanilla cream* 9€
- Éclair craquelinc itron meringué
- *Lemo néclair and meringue* 11€
- Le Café gourmand
- *Mignardise coffee* 11€

LES COUPES GLACÉES – ICED DESSERTS

- Coupe Toblerone, façon Dame Blanche
- *Vanilla ice cream, toberone chocolate sauce, whipped cream* 9€
- Le liégeois: café ou chocolat aux choix
- *Coffee or chocolate liégeois* 9€
- La coupe Savoyarde: glace Génépi et son shooter
- *Genepi ice cream and liquor shot* 11€
- Glaces et Sorbets au choix:
Vanille, chocolat, fraise, café, citron, Génépi
- *Ice cream of your choice (vanilla, chocolate, strawberry, lemon, coffee, Genepi)* La boule 3€
Onescoop 3€

Prix nets en euros TTC, service compris - Liste des allergènes disponible sur demande auprès de notre personnel.