

# LE MENU

• STEAKHOUSE •

155

• BAR A VINS •

## LES ENTRÉES – STARTERS

- Soupe de légumes du moment – Toast de Beaufort gratiné  
12€  
- *Vegetable soup, Toast with Beaufort cheese*
- Salade de chèvre chaud - noix et lardons  
14€  
- *Warm goats' cheese salad, walnuts and bacon*
- Os à moëlle et son toast - Fleur de sel  
15€  
- *Bone marrow, fleur de sel*
- Burrata - Tomates cerise et pesto  
15€  
- *Burratina with cherry tomatoes, pesto*
- Burrata - Truffe d'été  
21€  
- *Burrata with summer truffle*
- Œuf cocotte et crème de morilles  
15€  
- *Eggs cocotte, morel sauce*
- Camembert rustique rôti – Noisettes grillées et ses mouillettes  
14€  
- *Roasted camembert cheese, hazelnuts, bread soldier*
- Salade de boeuf Thaï «155 » 18€  
- *Thäi style beef Salad*
- Planche mixte du «155 » Bresaola, saucisson noisette, jambon de Savoie, beaufort, chevrotin et Tomme 19€ - *Dried Meat, nuts salami, ham of Savoie, beaufort cheese, goat cheese and tome cheese*
- Terrine de foie gras maison – confiture de figues et pain brioché  
21€  
- *Homemade Foie gras, fig chutney, toasted brioche*
- Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive, copeaux de foie gras et roquette  
19€  
- *Beef carpaccio with olive oil, foie gras shavings and arugula salad*
- Escargots de Bourgogne – Beurre d'ail  
Les 6 13€

- *Burgundy snails with garlic butter*  
Les 12 26€

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

## **LES VIANDES – OUR MEATS**

- Coquelet rôti - Frites maison et salade verte  
23€
  - Roast cockerel, homemade French fries and salad
- Tartare de bœuf « 155 » coupé au couteau – Frites maison et salade verte  
24€
  - *Beef tartar “155” homemade French fries and salad*
- Ribs de porc marinés à la Thaï - Frites maison  
25€
  - *Thai-style pork ribs, homemade French fries*
- Tagliata de bœuf Simmental - Roquette & parmesan, frites maison  
29€
  - \*Sauce au choix
    - *Simmental Beef tagliata, aragula salad, parmesan cheese, homemade French fries-sauce of your choice*
- Entrecôte Simmental grillée - Frites maison  
29€
  - \*Sauce au choix
    - *Beef Simmental Ribeye –homemade French fries -sauce of your choice*
- Entrecôte Simmental façon Rossini - frites maison  
36€
  - *Beef Simmental Ribeye with foie gras –homemade French fries*

## **LES SIGNATURES – 155 SIGNATURES**

- Onglet de boeuf Aberdeen Angus – Purée de pommes de terre maison  
29€

**\*Sauce au choix**

- *Undercut Aberdeen Angus beef, homemade mashed potatoes-sauce of your choice*

- **Le boeuf « Avoriaz – Phuket » - Sauce Thaï et frites maison**

**28€**

- *Thai-style « Avoriaz – Phuket » beef, homemade French fries*

- **Picanha de boeuf affinée « dry aged » 21 jours – Sauce chimichurri et frites maison**

**32€ -** *21 days dry aged Picanha, chimichurri sauce and homemade French fries*

- **Côte de veau rôtie - Purée de pommes de terre maison**

**34€**

- *Roasted veal chop - homemade mashed potatoes*

**Pour deux personnes :**

- **Côte de bœuf Simmental grillée à partager, os à moëlle, frites maison, salade verte**  
**38€/pers.**

**\*Sauces au choix (2 sauces)**

- *Grilled Simmental beef rib, marrow bone, homemade French fries and green salad, Sauces of your choice*

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

**Sauces of your choice: Perper, Meat juice, Gorgonzola cheese, Chimichourri sauce, Béarnaise sauce**

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

## **LES SAUCES ET ACCOMPAGNEMENTS**

### **SAUCES AND SIDES DISHES**

### **LES SAUCES (En supplément)**

- ❖ Sauce poivre  
2,5€  
*- Pepper sauce*
- ❖ Jus de viande  
2,5€  
*- Meat Juice*
- ❖ Gorgonzola  
3€  
*- Gorgonzola cheese sauce*
- ❖ Chimichurri  
3€  
*- Chimichurri sauce*
- ❖ Béarnaise  
3€  
*- Béarnaise sauce*

### **LES ACCOMPAGNEMENTS (En supplément)**

- ❖ Salade verte  
5€  
*- Green salad*
- ❖ Frites maison  
6€  
*- Homemade French fries*
- ❖ Purée maison  
6€  
*- Homemade mashed potatoes*
- ❖ Légumes sautés  
6€  
*- Grilled veggies*
- ❖ Purée à la Truffe  
10€  
*- Mashed potatoes with Truffle*

**LE**

## **POISSON - FISH**

- Fish & Chips - Sauce tartare et frites maison  
  
*- Fish & Chips with tartare sauce, homemade French fries*  
24€

## **LES PÂTES – PASTA**

- Fusilli à la tomate, cœur de burrata et basilic  
21€  
*- Fusilli with fresh cherry tomatoes sauce, burrata and basil*
- Gnocchis à la truffe d'été juste crévés  
26€  
*- Gnocchi with truffle cream sauce*

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

## **LES BURGERS DU 155 – BURGERS**

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

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

*All our burgers are served with tomatoes, onions, salad, pickles and homemade French fries.*

## **POUR LES ENFANTS – KIDS MENU**

**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 en euros TTC, service compris - Liste des allergènes disponible sur demande auprès de notre personnel.  
VAT and service included – In case of allergies please ask a manager.

## **LES FROMAGES – CHEESE**

- Le Saint Marcellin / Le Saint Marcellin à la truffe d'été  
12€ / 14€
  - *Saint Marcellin cow cheese / Saint Marcellin cow cheese and summer truffle*
- L'ardoise de fromage – Abondance, beaufort, chevrotin et reblochon  
17€
  - *Abondance and beaufort cheese, goat cheese and reblochon cheese*

## **LES DOUCEURS – DESSERTS**

- Crème brûlée à la vanille  
8€
  - *Vanilla Crème brûlée*
- La tarte Myrtille et sa crème fraîche  
9€
  - *The blueberry pie and sour cream*
- L'authentique tiramisu  
9€
  - *Authentic Tiramisu*
- Cœur coulant chocolat, crème anglaise et glace vanille  
9€
  - *Chocolate molten cake, custard sauce, vanilla cream*
- La crème caramel du 155  
9€
  - *Caramel cream*
- Le Café gourmand / Champagne gourmand (coupe de Théophile de Roederer)  
11€ / 16€
  - *Mignardise with coffee / mignardise with Champagne*

## LES COUPES GLACÉES – ICED DESSERTS

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

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