



Entrées / Starters

La soupe d'hiver. Today's winter soup
€13,50

**Bbq Fenouil avec feta fouettée crémeuse et wasabi.
Garni de caviar d'algues citronnées, wakame croustillante et
pain aux graines.**

Bbq Fennel with Creamy Whipped feta, wasabi.
Garnish with lemon seaweed caviar and crispy wakame and seed bread.
€14,50

**Sashimi magret de canard fumé avec juicing de betterave, raisin,
carotte violette, coriandre et menthe.**

Smoked duck Sashimi served with a juiced beetroot, grapes,
carrots, coriander and mint.
15,50

Crevettes fumées à la Bizes accompagnées d'un aioli au ponzu.

Bizes house smoked prawns. Served with aioli ponzu.
€15,50

**Coquille Saint-Jacques frites au Panko avec mayonnaise japonaise « Kewpie » et
légumes acar marinés.**

Panko fried scallop with Japanese "Kewpie" mayonnaise
and Acar marinated vegetable.
€17,50



Josper Bbq

Tout le menu, Josper bbq est servi avec salade et huile d'herbes fraîche.

Everything from the Bbq Josper oven is served with salad and fresh herb oil.

Champignon Portobello Farci de châtaignes, artichaut, tomate séchée et herbes.

Portobello mushroom filled with chestnuts, artichoke, sundry tomato and herbs.

€21.50

Poisson du jour. Fish of the day.

€23,50

Noix d'entrecôte Angus. Ribeye Black Angus.

€27,50

Entrecôte de veau. Veal Ribeye.

Roast Petit Chicken

€23,50

Souris d'agneau glacée au vin rouge et frites

Lamb Shanks glazed of red wine sauce with Lentils and Bacon.

€26,50

Poitrine de porc finie au four Josper. Servi avec frites.

Porc belly finished in the Josper oven. Served with fries.

€25,50

**Poulet au curry maison, citron vert, citronnelle, gingembre et
lait de coco servi avec du riz de Sushi .**

Homemade chicken curry, with lime leaf, lemongrass, ginger and
coconut milk served with sushi rice.

€22,50

**Curry végétalien maison, avec patate douce et légumes rôtie, mange tout,
haricots verts, palmier, baies de goji au lait de coco servi avec du riz de Sushi.**

House-made vegan curry with roasted sweet potato, mange tout, green beans,
jack , goji berries and coconut milk served with Sushi rice.

€22.50

Le plaisir de partager a table. For the table to share.

€4,50

Frites maison cuites 3 fois. Chunky chips, cooked 3 times.
Sans gluten. Gluten free

Aubergine agebitashi et bonito Classique japonais

Truffle Mac & Cheese (gluten)

Salade du Jardin Indonésied'Acara. Acara Indonesia Garden Salad.

Salade trio d'haricots verts, feta et baies de goji.
Three green bean salad with feta and goji berries.
Riz de sushi . Sushi rice.

Sauce. Sauces.

€2.50

Salsa Verde.

Sauce au poivre vert et cognac. Green pepper and cognac sauce

Sauce au vin rouge . Red wine sauce

Suce aux truffes. Truffle Sauce.

Mayonnaise la'a maison ou moutarda, Home made mayonnaise or Mustard
1,50€

Pour les enfants -12 ans. For the kids -12 years.

Saucisse de Toulouse avec frites 9,50 ou demi-portions dans le menu bbq Josper..
Toulouse sausage and fries 9,50 or in half portion from Josper bbq menu.



Dessert. Sweet tooth.

€9,50

Gâteau fudge au chocolat, beurre de cacahuète, caramel de soja et pop-corn au sel de mer fumé.

Chocolate fudge cake with peanut butter, soya caramel and popcorn with smoked sea salt.

Dessert d'aujourd'hui. Dessert of the day.

Sorbet lavande et mûres. Lavender and blackberries sorbet.

€6,50

Après le dîner. After dinner.

Cognac Elegance Paul Giraud - Grand Champagne 12€

Calvados VSOP Drouin 13€

Whiskey Irish Pot Still - Green Spot 12€

Whisky Scotch - Peated Smokehead 12€

Whisky Scotch - Glenlivet 12 year old First Fill 12€

Bourbon - Makers Mark 46 12€

Rum Colombia – Coloma 8 year old 10€

Genepi Artemisia Vallée d'Aoste 8.50€

Eau de Vie Poire Williams Colombier 10€

Grappa Moscato Distillate Levi Vallée d'Aoste 12€

+33 95 19 22 503

64 Rue du Lyret Chamonix