



Une cuisine sublimée par les cuissons à la braise, des fondues fromagères signées par notre Chef Guillaume Duchemin et Bernard Mure-Ravaud, MOF Fromager, le Bottleneck fait rimer techniques maîtrisées et plaisirs.

Le Chef Sébastien Vauxion vous invite à la découverte de sa carte de desserts gourmands de tradition française.

Plats végétariens

Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande.

Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.

Origine des viandes bovines, porcines, ovines et de volaille : nées, élevées et abattues : France et UE

Prix nets, Taxes et Service Compris



Les Entrées

Prunier Caviar Osciètre Supérieur, 30g	168 €
Pommes grenailles à la braise, crème fermière	
Saumon Balik,	82 €
Pommes grenailles à la braise, crème fermière	
Escargots, (6 pièces)	32 €
À la braise, confit de tomates d'automne, beurre persillé	
Risotto de pomme de terre	32 €
Reblochon fumé, jaune d'oeuf parfait, poudre de poitrine grillée	
Soupe à l'oignon, 🌿	32 €
Oignons confits, croustille gratinée au Beaufort	
Tartelette aux cèpes et champignons, 🌿	32 €
Confit et royale de champignons, jus corsé	
Tartare de boeuf sur son os à moelle, croûtons de pain	39 €
À la truffe noire	79 €
Au Caviar Osciètre Supérieur 30g	189 €



Les Légumes à la braise

Chou-fleur à la braise, 🌱

32 €

Crème de chou-fleur, zestes d'agrumes confits, curry jaune

Poireau brûlé, 🌱

35 €

Coeur de poireau fondant, crème de topinambour truffée, chips croustillantes

Velouté de potimarron braisé, 🌱

32 €

Siphon parmesan, graines torréfiées, chips de potimarron



Les Viandes à la braise

Filet de bœuf Simmental	60 €
Côte de bœuf Simmental <i>pour deux personnes minimum</i>	90 € /pers
Cuisse de volaille fermière de Bresse en crapaudine	50 €
Côtelettes d'agneau de Savoie (4 pièces)	52 €

Les viandes sont accompagnées de mousseline de pomme de terre, salade de mâche, tombée d'épinards, pommes grenailles, sauce béarnaise, sauce poivre, sauce barbecue



Les Poissons, Coquillages et Crustacés à la braise

Coeur de cabillaud	56 €
Saint-Jacques	55 €
Gambas	54 €

Les poissons, coquillages et crustacés sont accompagnés de mousseline de pomme de terre, salade de mâche, tombée d'épinard, riz de Camargue façon pilaf, sauce beurre blanc, sauce choron, sauce yaourt aux agrumes



Fondues fromagères, signées avec B. Mure-Ravaud

Les fondues sont servies pour deux personnes minimum

Fondue aux cinq fromages	75 € /pers.
Aux morilles	90 € /pers.
Aux cèpes	90 € /pers.
À la truffe noire	110 € /pers.
Fondue au fromage (sans alcool)	75 € /pers.
Aux morilles	90 € /pers.
Aux cèpes	90 € /pers.
À la truffe noire	110 € /pers.

Les fondues sont accompagnées de charcuterie de Savoie, croûtons de pain de campagne et céréales, pommes grenailles, salade de mâche-vinaigrette à la truffe noire et condiments

Un peu plus

Truffe noire Melanosporum / gramme	5€
---	----



Les Desserts

À partager pour deux personnes

Fondue chocolat ganache grands crus,

30 € /pers.

Orangettes, bananes, sablés, guimauves, tuiles amandes, churros

Fondue glacée,

30 € /pers.

Crème glacée vanille, sauce chocolat, orangettes, bananes, sablés, guimauves, tuiles amandes, churros

Crêpes Suzette,

24 € /pers.

Juste Suzette, Grand Marnier, oranges confites (2pièces)

Omelette Norvégienne,

24 € /pers.

Gâteau traditionnel Français, parfait glacé vanille, meringue italienne, flambée à la Chartreuse jaune

Mille-feuilles,

24 € /pers.

Feuilletage caramélisé, crème légère à la vanille Bourbon



A cuisine sublimated by braised cooking, cheese fondues signed by our Chef Guillaume Duchemin and Bernard Mure-Ravaud, MOF Fromager, the Bottleneck combines mastered techniques and pleasures.

Chef Sébastien Vauxion invites you to discover his menu of French traditional gourmet desserts.

Vegetarian dishes 

We will be happy to assist you in your selection if you suffer from any allergies or food intolerance.

Information regarding allergens are available on request.

Origin of beef, pork, sheep and poultry meat: raised and slaughtered: France and UE

Net prices, Tax and Service included



Starters

Prunier Caviar Osciètre Supérieur, 30g	168 €
Braised Grenailles potatoes, farm cream	
Balik Salmon,	82 €
Braised Grenailles potatoes, farm cream	
Potato risotto,	32 €
Smoked Reblochon and perfect egg yolk, grilled bacon	
Snails, (6 pieces)	32 €
Braised, autumn tomato jam, parsley butter	
Onion soupe, 🌿	32 €
Glazed onion, bread crisp gratinated with Beaufort	
Ceps and mushrooms tartelette, 🌿	32 €
Candied and Royale mushrooms, full-bodied jus	
Beef tartare with bone marrow and bread croûtons	39 €
With black truffle	79 €
With caviar Osciètre Supérieur 30g	189 €



Braised Vegetables

Braised cauliflower,

32 €

Cauliflower cream, candied citrus zest, yellow curry

Burnt leek,

35 €

Heart fondant leek, Jerusalem artichoke cream with black truffle, bread crisp

Braised pumpkin velouté,

32 €

Parmesan syphon, roasted seeds, pumpkin chips



Braised Meat

Simmental beef tenderloin	60 €
Simmental prime rib <i>for a minimum of two people</i>	90 € /pers.
Free-range poultry legs from Bresse, “Crapaudine” style	50 €
Lamb chops from Savoie (4 pieces)	52 €

Meat are served with potato mousseline, lamb's lettuce salad, spinach,
Grenailles potatoes , bearnaise sauce, black pepper sauce, barbecue sauce



Braised Fish, Shellfish and Crustacean

Black cod	56 €
Sea scallops	55 €
Black Tiger prawn	54 €

Fish, shellfish and crustacean are served with potato mousseline, Lamb's lettuce salad, spinach,
Camargue rice "Pilaf" style, beurre blanc sauce, choron sauce, citrus yogurt sauce



Cheeses Fondues, signed with B. Mure-Ravaud

Cheeses fondues are served for a minimum of two people

Five cheeses fondue	75 € /pers.
With morels	90 € /pers.
With ceps	90 € /pers.
With black truffle	110 € /pers.
 Cheese fondue (no alcohol)	 75 € /pers.
With morels	90 € /pers.
With ceps	90 € /pers.
With black truffle	110 € /pers.

Cheeses fondues are served with Savoie charcuterie, wild country bread and cereals bread croutons,
Grenailles potatoes, lamb's lettuce salad with black truffle vinaigrette and condiments

Just over

Melanosporum black truffle / gran

5€



Desserts

To share for two people

Chocolate fondue, grands crus ganache,

30 € /pers.

Orangettes, banana, shortbread, marshmallow, almond crisp, churros

Ice fondue,

30 € /pers.

Vanilla crème glacée, chocolate sauce, orangettes, banana, shortbread, marshmallow, almond crisp, churros

Crêpes Suzette,

24 € /pers.

Just Suzette, Grand Marnier, candied orange (2 pieces)

Norwegian omelette,

24 € /pers.

Traditional french dessert, vanilla ice cream, italian meringue, yellow Chartreuse flambée

Mille-feuilles,

24 € /pers.

Caramelized feuilletage, Bourbon vanilla light cream