

LE MENU

• STEAKHOUSE •

155

• BAR A VINS •

LES ENTRÉES – STARTERS

- Soupe de légumes du moment – Toast de Beaufort gratiné 14€
- *Vegetable soup, Toast with Beaufort cheese*
- Os à moëlle et son toast – Fleur de sel 15€
- *Bone marrow, fleur de sel*
- Stracciatella – Truffe d'été 21€
- *Stracciatella with summer truffle*
- Reblochon croustillant, miel et sésame, mesclun au xérès 16€
- *Crispy reblochon, honey and sesame, mesclun with xeres*
- Planche mixte du «155» Bresadla, saucisson noisette, jambon de Savoie, Beaufort, Chevrotin et Tomme 21€
- *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 23€
- *Homemade Foie gras, fig chutney, toasted brioche*
- Carpaccio de boeuf à l'huile d'olive, parmesan et roquette 19€
- *Beef carpaccio with olive oil, parmesan cheese and arugula salad*

LES VANDES – OUR MEATS

- Coquelet rôti – Frites maison et salade verte 24€
- *Roast cockerel, homemade French fries and salad*
- Tartare de bœuf « 155 » coupé au couteau – Frites maison et salade verte 26€
- *Beef tartar "155" homemade French fries and salad*
- Ribs de porc marinés à la Thai – 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 34€
*Sauce au choix
- *Beef Simmental Ribeye-homemade French fries-sauce of your choice*
- Entrecôte Simmental façon Rossini – Frites maison 42€
- *Beef Simmental Ribeye with foie gras-homemade French fries*

LES SIGNATURES – 155 SIGNATURES

- Onglet de bœuf Aberdeen Angus – Purée de pommes de terre maison 32€
*Sauce au choix
- *Undercut Aberdeen Angus beef, homemade mashed potatoes-sauce of your choice*
- Côte de veau rôtie – Purée de pommes de terre maison 36€
- *Roasted veal chop - homemade mashed potatoes*

*Les sauces au choix: Poivre, Jus de viande, Gorgonzola, Chimichurri, Béarnaise
Sauce of your choice: Pepper, Meat juice, Gorgonzola cheese, Chimichurri sauce, Béarnaise sauce

LES SAUCES ET ACCOMPAGNEMENTS

SAUCES AND SIDE DISHES

<u>LES SAUCES</u> (En supplément)	
❖ Sauce poivre - <i>Pepper sauce</i>	2,5€
❖ Jus de viande - <i>Meat Juice</i>	2,5€
❖ Gorgonzola - <i>Gorgonzola cheese sauce</i>	3€
❖ Chimichurri - <i>Chimichurri sauce</i>	3€
❖ Béarnaise - <i>Béarnaise sauce</i>	3€

<u>LES ACCOMPAGNEMENTS</u> (En supplément)	
❖ Salade verte - <i>Green salad</i>	5€
❖ Frites maison - <i>Homemade French fries</i>	6€
❖ Purée maison - <i>Homemade mashed potatoes</i>	6€
❖ Légumes sautés - <i>Grilled vegetables</i>	6€
❖ Purée à la Truffe - <i>Mashed potatoes with Truffle</i>	10€

LES PÂTES - PASTA

- Fusilli à la tomate, cœur de burrata et basilic 23€
- *Fusilli with fresh tomato sauce, burrata and basil*
- Linguines au saumon juste crémees 24€
- *Linguine with salmon cream sauce*
- Gnocchis à la truffe d'été juste crémes 28€
- *Gnocchi with truffle cream sauce*

LES BURGERS DU 155 – BURGERS

- Le Burger « 155 » - Steak haché de boeuf, lard paysan, reblochon 19€
- *The 155 burger – Beef steak, bacon, reblochon cheese*
- Le Chicken - Filet de poulet pané, lard paysan, chèvre 19€
- *Chicken Burger – Breaded chicken fillet, bacon, goat cheese*
- Le Paysan - Steak haché de boeuf, camembert fondu, oignons frits 23€
- *Peasant Burger – Beef steak, camembert cheese and fried onions*

+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 14€

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

LES FROMAGES – CHEESE

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

LES DOUCEURS – DESSERTS

- La tarte Myrtille et son coulis de fruits rouges 9€
 - *The blueberry pie and red berry coulis*
- L'authentique tiramisu 9€
 - *Authentic Tiramisu*
- Coeur coulant chocolat, crème anglaise et glace vanille 9€
 - *Chocolate molten cake, custard sauce, vanilla cream*
- La crème caramel du 155 9€
 - *Caramel cream*
- Panna cotta aux fruits de la passion 9€
 - *Panna cotta with passionfruit*
- Le Café gourmand / Champagne gourmand (coupe de Théophile de Roederer) 11€/18€
 - *Mignardise with coffee / mignardise with Champagne*