

LE MENU

• STEAKHOUSE •

155

• BAR A VINS •

LES ENTRÉES – STARTERS

Soupe de légumes du moment – Toast de Beaufort gratiné <i>Vegetable soup, Toast with Beaufort cheese</i>	14€
Os à moëlle et son toast - Fleur de sel <i>Bone marrow, fleur de sel</i>	15€
Stracciatella – Truffe d'été <i>Stracciatella with summer truffle</i>	21€
Cœur de saumon fumé, crème citronnée à l'aneth <i>Thick smoked salmon, dill and lemon cream</i>	24€
Planche mixte du «155» Bresaola, saucisson noisette, jambon de Savoie, Beaufort, Chevrotin et Tomme <i>Dried Meat, nuts salami, ham of Savoie, Beaufort cheese, goat cheese and tomme cheese</i>	23€
Carpaccio de bœuf, pesto maison, parmesan et roquette <i>Beef carpaccio, home-made pesto, parmesan cheese and arugula salad</i>	21€
Camembert entier rôti <i>Whole baked camembert</i>	19€

LES VIANDES – OUR MEATS

Coquelet rôti – Frites maison et salade verte <i>Roast cockerel, homemade French fries and salad</i>	26€
Tartare de bœuf « 155 » coupé au couteau – Frites maison et salade verte <i>Beef tartar "155" homemade French fries and salad</i>	26€
Ribs de porc marinés à la Thaï – Frites maison <i>Thai-style pork ribs, homemade French fries</i>	28€
Tagliata de bœuf Simmental – Roquette & parmesan, frites maison *Sauce au choix <i>Simmental Beef tagliata, aragula salad, parmesan cheese, homemade French fries-sauce of your choice</i>	32€
Entrecôte Simmental grillée – Frites maison *Sauce au choix <i>Beef Simmental Ribeye -homemade French fries -sauce of your choice</i>	42€

LES SIGNATURES – 155 SIGNATURES

Onglet de bœuf Aberdeen Angus – Purée de pommes de terre maison *Sauce au choix <i>Undercut Aberdeen Angus beef, homemade mashed potatoes-sauce of your choice</i>	36€
Côte de veau rôtie – Purée de pommes de terre maison <i>Roasted veal chop - homemade mashed potatoes</i>	42€

***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

LES SAUCES

- ❖ Sauce poivre
Pepper sauce
- ❖ Jus de viande
Meat Juice
- ❖ Gorgonzola
Gorgonzola cheese sauce
- ❖ Chimichurri
Chimichurri sauce
- ❖ Béarnaise
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 vegetables
- ❖ Purée à la Truffe 10€
- Mashed potatoes with Truffle

LES PÂTES – PASTA

- Fusilli à la tomate, cœur de burrata et basilic 24€
Fusilli with fresh tomato sauce, burrata and basil
- Linguines au saumon juste crémees 26€
Linguine with salmon cream sauce
- Gnocchis à la truffe d'été juste crémees 32€
Gnocchi with truffle cream sauce

LES BURGERS DU 155 – BURGERS

Le Burger « 155 » - Steak haché de bœuf, lard paysan, reblochon <i>The 155 burger – Beef steak, bacon, reblochon cheese</i>	22€
Le Chicken - Filet de poulet pané, lard paysan, chèvre <i>Chicken Burger – Breaded chicken fillet, bacon, goat cheese</i>	22€
Le Paysan - Steak haché de bœuf, camembert fondu, oignons frits <i>Peasant Burger – Beef steak, camembert cheese and fried onions</i>	26€
Le Burger Italien - Steak haché de bœuf, mozzarella, tomates, pesto <i>Italian Burger – Beef steak, mozzarella, tomatoes, pesto</i>	24€

**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 <i>Saint Marcellin cheese / Saint Marcellin cheese and summer truffle</i>	12€ / 14€
L'ardoise de fromage – Abondance, Beaufort, Saint Marcellin et Reblochon <i>Abondance and beaufort cheese, saint marcellin and reblochon cheese</i>	17€

LES DOUCEURS – DESSERTS

La tarte Myrtille et son coulis de fruits rouges <i>The blueberry pie and red berry coulis</i>	10€
L'authentique tiramisu <i>Authentic Tiramisu</i>	10€
Cœur coulant chocolat, crème anglaise et glace vanille <i>Chocolate molten cake, custard sauce, vanilla cream</i>	10€
Panna cotta aux fruits de la passion <i>Panna cotta with passionfruit</i>	10€
Le Café gourmand / Champagne gourmand (coupe de Théophile de Roederer) <i>Mignardise with coffee / mignardise with Champagne</i>	12€ / 18€

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.