

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 à la fleur de sel, pain grillé <i>Bone marrow with fleur de sel, toasted bread</i>	17€
Saumon mariné façon gravlax, crème citron <i>Gravlax-style marinated salmon, lemon cream</i>	24€
Planche de viande séchée des Alpes <i>Dried meat plank from the Alps</i>	21€
Carpaccio de bœuf fumé « spécial 155 », huile d'olive et fleur de sel <i>Smoked beef carpaccio "Special 155", olive oil and fleur de sel</i>	23€
Terrine de Foie gras de canard mi-cuit, brioche toastée <i>Mi-cuit duck foie gras terrine, toasted brioche</i>	26€
Camembert rôti, pain grillé <i>Roasted Camembert, toasted bread</i>	19€

LES VIANDES – OUR MEATS

Coquelet rôti, pain à l'ail – Frites fraîches et salade verte <i>Roast cockerel, garlic bread – French fries and salad</i>	25€
Tartare de bœuf « 155 » coupé au couteau – Frites fraîches et salade verte <i>Beef tartar "155" French fries and salad</i>	26€
Ribs de cochon laqué, sauce barbecue – Frites Fraîches <i>Peking pork ribs, barbecue sauce – French fries</i>	28€
Tagliata de bœuf Simmental – Roquette & parmesan, frites fraîches <i>Simmental Beef tagliata, aragula salad, parmesan cheese, French fries-sauce of your choice</i>	32€

LES SIGNATURES – 155 SIGNATURES

Onglet de bœuf Aberdeen Angus – Purée de pommes de terre maison <i>Undercut Aberdeen Angus beef, homemade mashed potatoes-sauce of your choice</i>	36€
Entrecôte Black Angus – Frites fraîches <i>Black Angus ribeye steak – French fries</i>	46€
Côte de bœuf Spécial 155 – Frites fraîches – pour 2 <i>Beef prime rib – French fries – for 2</i>	49€/personne

Les sauces au choix : Poivre, Béarnaise, Gorgonzola

LES ACCOMPAGNEMENTS (En supplément)

❖ Salade verte <i>- Green salad</i>	5€	Frites fraîches <i>- French fries</i>	6€
❖ Légumes sautés <i>- Grilled vegetables</i>	6€	Purée maison <i>- Homemade mashed potatoes</i>	6€

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>	24€
Le Chicken - Filet de poulet pané, lard paysan, chèvre <i>Chicken Burger – Breaded chicken fillet, bacon, goat cheese</i>	24€
Le Paysan - Steak haché de bœuf, camembert fondu, oignons frits <i>Country Burger – Beef steak, camembert cheese and fried onions</i>	26€

Tous nos burgers sont agrémentés de salade, tomate, cornichons et servis avec des frites fraîches
All our burgers are served with tomatoes, onions, salad, pickles and French fries.

LES PÂTES – PASTA

Fusilli à la tomate, cœur de burrata et basilic <i>Fusilli with fresh tomato sauce, burrata and basil</i>	24€
Mac & Cheese savoyard <i>Local Mac & Cheese</i>	23€

LES DOUCEURS – DESSERTS

Tarte Myrtille et sa chantilly <i>Blueberry tart and Whipped cream</i>	10€
L'authentique tiramisu <i>Authentic Tiramisu</i>	10€
Cœur coulant chocolat, crème anglaise et glace vanille <i>Chocolate fondant, custard sauce, vanilla ice cream</i>	10€
Panna cotta aux fruits exotiques <i>Panna cotta with exotic fruits</i>	10€
Brioche perdue, glace vanille, sauce caramel et cacahuètes caramélisées <i>French toast, vanilla ice cream, caramel sauce and caramelized peanuts</i>	12€
Le Café gourmand / Champagne gourmand (coupe Théophile de Roederer) <i>Mignardise with coffee / mignardise with Champagne</i>	12€ / 18€