

CHEZ JEAN

À PARTAGER... OU PAS

Les planches

Belles cochonnailles	20
Fromages de nos montagnes	19
Charcuterie & fromage	24

Les incontournables

Croque addictif à la truffe	24
Sardinettes, beurre au piment d'Espelette	24
Nems au Reblochon	18
Crispy calamari et mayo épicée	19
Gyozas au porc	12
Toast avocat, pico de gallo	14
— avec saumon fumé	+5

Entrées

Pâté en croûte maison, mesclun de salade	XX
Cassolette d'escargots de Bourgogne	18
Salade de mâche aux copeaux de Beaufort	16
Salade de mâche à la truffe	26
Salade César au poulet	18
Velouté tout chaud du moment	16
Tartare de thon et avocat	21
Ceviche du jour	20

Pizzeta

Margarita	14
Truffe	24

LES PLATS

Plats signature

Burger Chic de L'Arboisie	25
Mac and Cheese	23
— avec de la truffe	33
Linguine à la tomate	19
Linguine à la truffe	29
Riz sauté aux légumes façon Linda	19
Risotto à l'encre de seiche, chorizo, St-Jacques	32
Black Cod fish, curry vert et lait de coco	29
Saumon « Bomlø » à la vapeur	24
Bœuf fondant façon bourguignonne	27
Côte de veau grillée	31
Suprême de pintade fermière, miso	26

Côté régional

Fondue savoyarde	— juste pour moi	23
	— avec mes amis	21/pers
	— à la truffe	31/pers
Boîte chaude du Val d'Arly pour 2 personnes		34

Garnitures au choix

Frites maison, purée, riz, coeur de laitue	
Garniture supplémentaire	+6

Plus gourmand...

Légumes verts	+4
Frites à la truffe	+4
Purée de pomme de terre à la truffe	+4

Sauces

Poivre, Chimichuri, Béarnaise

Rien que pour les Loulous (4 à 12 ans)

Plat + Dessert 15

Nuggets avec frites ou salade	
Fish and Chips	
Pâtes au beurre ou à la tomate, jambon blanc	
Burger avec frites ou salade	
Saumon et riz blanc	
Cookie glace vanille ou chocolat	
Pizzetta au nutella	
Brownie, crème anglaise	

LES DESSERTS MAISON

Mœlleux au chocolat, cœur coulant à la banane et glace vanille	12
Pavlova aux fruits rouges, citron vert	12
Entremets chocolat au lait, cacahuètes	12
Mont-Blanc à notre façon	12
Tarte aux pommes revisitée	12
Dessert du jour	12

CHEZ JEAN

TO SHARE... OR NOT

Platters

Selection of cured pork meat products	20
Local mountain cheese	19
Cured meat & local cheese platter	24

Must taste

Addictive truffle croque-monsieur	24
Sardinettes with Espelette pepper butter	24
Reblochon cheese nems	18
Crispy calamari, spicy mayo	19
Pork gyozas	12
Avocado toast, pico de gallo	14
— with smoked salmon	+5

Appetizers

Homemade pâté en croûte, salad mix	XX
Baked burgundy snails, parsley butter	18
Salad mâche, shaved cheese Beaufort	16
Salad mâche with truffle	26
Classic chicken Caesar salad	18
Hot creamy soup of the day	16
Tuna tartar and avocado	21
Daily ceviche	20

Pizzeta

Margarita	14
Truffle	24

MAIN

Famous

Burger Chic L'Arboisie	25
Mac and Cheese	23
— with fresh truffle	33
Linguine sauce tomato and basil	19
Linguine with winter truffle	29
Linda's rice vegetarian, sunny side up egg	19
Creamy squid ink risotto, seared scallops, chorizo	32
Black cod fish, green curry and coconut milk	29
Steamed "Bomlør" salmon	24
Beef braised burgundy style	27
Cote de veau	31
Farm guinea fowl breast, miso	26

For the kids (4 to 12 years)

Main + Dessert 15

Chicken Nuggets with fries or salad
Fish and Chips
Pasta with butter or tomato sauce, cooked ham
Beef Burger with fries or salad
Salmon and steamed rice
Cookie, vanilla ice-cream
Mini pizza nutella
Brownie, cream pastry

Local specialities

Savoie Fondue	— just for me	23
	— with my friends	21/pers
	— with truffle	31/pers
Hot box cheese Val d'Arly for 2 people		34

Sides

Choice : fries, puree, steamed rice, lettuce heart	
Additional side	+6

Plus gourmand...

Truffle fries	+4
Truffle puree	+4
Vegetables	+4

Sauces

Pepper, Chimichurri, Béarnaise

HOMEMADE PASTRIES

Mœlleux au chocolat,	
banana heart and vanilla ice cream	12
Pavlova red berries, lime	12
Entremet chocolate milk, peanuts	12
Mont-Blanc in our style	12
Apple tart revisited	12
Dessert suggestion	12