



Le Bar du M

De 12h à 22h00

▪ A partager / To Share

Sélection de charcuteries de Savoie de Christian Favre, Maître artisan charcutier <i>Local cured meats selection by Christian Favre, Master artisan pork butcher</i>	14€
Planche de fromages du Val d'Arly, miel et confiture <i>Plate of cheeses from Val d'Arly, honey and traditional jam</i>	14€
Conserve à l'ancienne de sardinettes à l'huile d'olive, Tartines grillées et beurre demi-sel <i>Traditionally caned Small sardines in olive oil, Grilled "tartines" and salted butter</i>	9€
Cœur de saumon impérial fumé, crème fouettée au raifort <i>Smoked imperial salmon heart, horseradish whipped cream</i>	13€
Pissaladière Niçoise aux olives noires <i>Nice styled « pissaladière » with black olives</i>	12€

Nous vous invitons à nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire

Nos viandes proviennent de France - Prix net en euros - Service compris

Net prices - Service included

We invite you to report any food allergy or intolerance / Our meats come from France



▪ Sur le pouce / On the run courses

Toasté Savoyard à l'Abondance et bœuf séché Savoy grilled sandwich with Abondance cheese and dried beef	12€
"M" burger, poitrine fumée, Reblochon et moutarde "M" burger, smoked bacon, Reblochon cheese and mustard	18€
Bagel au saumon fumé, avocat et fromage frais Smoked salmon bagel, avocado and cream cheese	12€
Cœur de laitue Iceberg, croûtons, vinaigrette au citron Iceberg lettuce heart, bread crumbs, lemon French dressing	8€
Tomates anciennes côtelées, buratina, vinaigrette au pesto Ribbed tomatoes and buratina cheese, pesto dressing	12€

▪ Douceurs / Sweets

Sélection de glaces et sorbets de la Maison Cabiron (Vanille de Madagascar, fraise Senga, chocolat de Tanzanie, Citron de Sicile et basilic) Cabiron Ice creams and sorbet assortment (Madagascar vanilla, Senga strawberry, Tanzania chocolate, Sicily lemon with basil)	8€
Dessert du jour / Desert of the day	7€
Fruits frais découpés / Fresh sliced fruits	9€