



Les Petits Caprices

Une bouchée, un plat à partager ou pour soi,
cédez à tous vos caprices !

Enjoy a snack, a sharing plate, or something just for you,
indulge your every caprice!



LES PLANCHES À PARTAGER • PLATTERS TO SHARE

Ibérique

Jambon ibérique, Pata Negra, Bellota Bellota 18 €
Iberian Ham, Pata Negra Bellota Bellota IBERIAN PENINSULA

Sud-Ouest

Foie Gras de canard, fritons de canard, saucissons gascon **20 €**
Duck foie gras, Duck scratchlings and sausage from Gascony SOUTH WEST FRANCE

Cascogne

½ saucisson de porc noir gascon à se couper soi-même, beurre, cornichon **12 €**
Gascon Black Pork dry cured sausage (half sausage) for you to slice as you please, with butter and gherkins GASCONY

France

Rillettes de Lapin câpres et citrons confits Millesime 180g par flora Mikula **18 €**
Rabbit rillettes capers and preserved lemons Millesime 180g a flora Mikula signature dish

France / Maroc

Terrine à l'Orientale 180g Millesime par flora Mikula **14 €**
Flora Mikula's Oriental Terrine FRANCE / MOROCCO



PETITS VOYAGES GOURMANDS • GOURMET TRIPPING

France

Friture d'Éperlans aïoli Bretagne **8 €**
Deep-fried smelts with garlic sauce Brittany / FRANCE

Inde

Samossa de légumes au curry • *Samosa with curried vegetables INDIA 7 €*

Israël

Falafel, pois chiche, yaourt coriandre **5 €**
Falafel, pois chck peas, yoghourt and coriander ISRAEL

Liban

Houmous pois chiche pain pita • *Hummus chick peas and pita bread LEBANON 5 €*

Mexique

Guacamole chips mais • *Guacamole and corn chips MEXICO 7 €*

Italie

Burrata 250g huile d'olive, fleur de sel, pain grillé tomate **9 €**
Burrata 250g olive of oil « fleur de sel » salt, toasted tomato bread ITALY

Grèce

Tarama minis blinis • *Tarama served with mini blinis GREECE 10 €*

Maroc

Soupe harira pois chiche, lentille, au cumin **6 €** *éc(h)o*
Harira chickpea, lentil, cumin soup MOROCCO

Pérou

Ceviche de poisson du moment • Coriandre, citron vert, mais frais, piment **13 €**
Catch of the day Ceviche with Coriander, lime, fresh corn and chili PERU *éc(h)o*



LES COCOTTES À PARTAGER • HOT FROM THE POT FOR SHARING

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE, RIZ PILAF • 19€/pers. • Si 2 pers. 18 € • Si 4 pers. 17 €

Veau, crème, champignons, petits oignons

BLANQUETTE OF VEAL IN THE OLD-FASHIONED WAY, PILAF RICE • 19€/pers • for 2 18 €/pers • For 4 17/pers

Veal, cream, mushrooms, small onions

PHO : POT AU FEU VIETNAMIEN 20 €/pers. • Si 2 pers. 19 € • Si 4 pers. 18 €

Bœuf, légumes d'hivers, soja, cannelle, anis muscade, coriandre, nouilles de riz

PHO: VIETNAMESE HOT POT 20 €/pers • For 2 19/pers • For 4 18 €/pers

Beef, winter vegetables, soybeans, cinnamon, anise nutmeg, coriander, rice noodles

CARRY DE POISSON ET CREVETTES PETITS LÉGUMES • 19 €/pers. • Si 2 pers. 18 € • Si 4 pers. 17€

Fish carry and small vegetable shrimps • 19 €/pers • For 2 18 €/pers • For 4 17 €/pers *éc(h)o*

éc(h)o

Convaincus que la cuisine peut être gourmande et joyeuse sans rien sacrifier
des principes élémentaires de l'équilibre alimentaire.

Nous proposons dans nos cartes des plats labellisés *éc(h)o*

Créés par nos Chefs, ils sont l'alliance parfaite du plaisir gustatif et de l'équilibre diététique.

Découvrez l'ensemble de notre programme bien-être sur www.echo-millesime.com

We are convinced healthy eating can be delicious and tempt your tastebuds,
as well as being nutritionally sound.

All our menus offer *éc(h)o* **options**

dishes which have been specially created by our Chefs to combine delicious dining with
a well-balanced diet. Learn more about our wellbeing programme on www.echo-millesime.com



LES SALADES COPIEUSES • HEARTY SALADS

SALADE CEASAR 16€

Cœur de romaine, suprême de volaille, copeaux parmesan, bacon grillé, sauce croûtons, anchois
Heart of romaine lettuce, chicken breast, parmesan, grilled bacon, croutons and anchovies dressing

BO BUN 17€ *éc(h)ô*

Nouilles de riz, carottes, concombre, soja, coriandre, menthe fraîche, nems bœuf sauté, sauce nioc man
Rice noodles, carrots, cucumber, soybeans, coriander, fresh mint, nems, stir-fried beef, nioc man sauce



LES PIZZAS AU FOUR À BOIS • FROM OUR PIZZA OVEN

LA MONTAGNARDE 14 €

Charcuterie de Savoie, crème fraîche, fromage à raclette • *Savoy Charcuterie, fresh cream, Raclette cheese*

LA RABA 12 €

Jambon blanc, champignons de paris, crème, emmental • *Ham, mushrooms, cream and emmental cheese*

CALZONE 3 FROMAGES DE NOS PROVINCES 16 €

Chèvre St Maure, bleu d'Auvergne, brebis basque

CALZONE Cheese trio - *Calzone made with a trio of regional cheeses :*

St Maure Goat cheese, Auvergne blue cheese and ewe's milk cheese from the Basque country

LA BASQUE 14 €

Sauce tomate, pequillos, chorizo, jambon de pays, brebis basque, piment espelette

Tomato sauce, pequillos, chorizo, country ham, ewe's milk cheese from the Basque country and espelette pepper

LA PIZZA DU MOMENT / PIZZA OF THE DAY 13 €



GRANDS VOYAGES GOURMANDS • GOURMET ADVENTURES

MAGRET DE CANARD 28 €

Roti, jus moutarde violette, mijoté de légumes d'antan

DUCH BREAST *Roast, purple mustard juice, simmered vegetables from yesteryear*

SOLE MEUNIÈRE DE 400G À 500G 32 € *éc(h)ô*

Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

MILLING SOLE FROM 400G TO 500G *Crushed potatoes in olive oil*

RABA BURGER 17 €

Steak haché de bœuf 180g, poitrine de porc gascon, cheddar, sauce cocktail, frites
Beef steak 180g, pork belly from gascony, cheddar cheese, cocktail sauce and french fries

TRAVERS DE COCHON 20 €

Laqué miel et épices frites de patate douce

PORK SPARE RIB *Glazed with honey and spices and served with sweet potato fries*



LES DESSERTS • LES DESSERTS

Belgique

Compotée de pommes poires, crème mascarpone, glace spéculos 7 €

Apple and pear compote with mascarpone cream, and Speculoos ice-cream BELGIUM

Bretagne

Croustillant Chocolat praliné glace caramel beurre salé 8 €

Crunchy chocolate praline & salty caramel ice-cream BRITTANY

Paris Bordeaux

Choux crème montée, caramel beurre salé 8 €

Cream puff with whipped cream and salted butter caramel PARIS BORDEAUX

Savoie

Fondue chocolat fruits de saison et guimauve à tremper

sauce chocolat fève tonka 10 €

Chocolate fondue with seasonal fruit and marshmallow for dipping and tonka bean chocolate sauce SAVOY



COCKTAILS 10€

NOTRE TI PUNCH 7 cl

Rhum agricole 50°, citron vert & sucre brun • *Cane juice rum 50°, lime & brown sugar.*

FRAÎCHEUR 16 cl

Gin Beefeater, sirop yuzu & fleur de sureau, concombre frais & tonic water.

Beefeater Gin, yuzu & elderflower cordial, fresh cucumber & tonic water.

SPRITZ DE RABA 16 cl

Aperol, Lillet rouge, sirop de cerise & prosecco • *Aperol, Lillet rouge, cherry cordial & prosecco.*

BULLES EXOTIQUES 12 cl

Sirop pêche-passion, liqueur de vanille, porto blanc & prosecco.

Peach and passion fruit cordial, vanilla liqueur, white port & prosecco.

CAÏPIRINHA 8 cl

Cachaça, citron vert & sucre brun • *Cachaça, lime & brown sugar.*

RHUMS ARRANGÉS & AU NATUREL 2,5 cl / 5 cl FLAVOURED & PURE RUM

Ti' Arrangés de Ced' ananas Victoria • *Victoria Pineapple*

3 € / 6 €

Ti' Arrangés de Ced' citron vert-gingembre • *Lime & ginger*

3 € / 6 €

Ti' Arrangés de Ced' fraise-framboise-basilic • *Strawberry, Raspberry & basil*

3 € / 6 €

Ti' Arrangés de Ced' kumquat-café • *Kumquat & coffee*

3 € / 6 €

Ti' Arrangés de Ced' mangue-passion • *Mango & passion fruit*

3 € / 6 €

Ti' Arrangés de Ced' vanille-noix de macadamia • *Vanilla & Macadamia nuts*

3 € / 6 €

Diplomático Reserva Exclusiva Ron de Venezuela • *Diplomatico reserva exclusiva*

4 € / 8 €

Fair Rum Belize XO • *Fair belize XO*

5 € / 10 €

SPIRITUEUX & APÉRITIFS • APERITIFS & SPIRITS

Suze, Campari

7 cl 7 €

Lillet blanc, rouge ou rosé

7 cl 7 €

Porto blanc ou rouge

7 cl 7 €

Vieux Pineau Lhéraud

7 cl 8 €

Vermouth Dolin rouge ou blanc

7 cl 7 €

Gin Citadelle

5 cl 8 €

Gin Hendrick's

5 cl 8 €

Whisky Monkey Shoulder

5 cl 9 €

Whisky Jack Daniel's n°7

5 cl 9 €

Bellevoye French

5 cl 9 €

Single Malt Finition Sauternes

5 cl 16 €



SOFT DRINKS

Coca-Cola • Coca-Cola zéro 33 cl 4 €

Limonade Mascaret 33 cl 4 €

Tonic water Fever-Tree 20 cl 4 €

Orangina 25 cl 4 €

Lipton Ice Tea 25 cl 4 €

Perrier 33 cl 4 €

Abatilles plate ou pétillante 75 cl 5 €

Jus de fruits Alain Milliat 33 cl 7 €

Abricot, ananas, fraise, mangue,
pêche, pomme, tomate

*Apricot, pineapple, strawberry,
mango, peach, apple and tomato.*

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Expresso • Coffee 2 €

Double expresso 4 €

Allongé • Large coffee 4 €

Décaféiné • Decaffeinated 2 €

Noisette 2,50 €

Café Crème 4,50 €

Chocolat • Chocolate 5 €

Cappuccino • Cappuccino 5 €

Thés et infusions 100% bio Destination Premium

Destination Premium 100% organic teas & herbal teas 4 €

MOCKTAILS 16 cl 8 €

éc(h)o

Thé de Ceylan glacé parfumé à la poire, au cassis et à la camomille
Iced Ceylon tea, flavoured with pear, blackcurrant and camomille.

CAPRICE

Cocktail de fruits frais du moment

Fresh fruit cocktail of the day.