

Quinquette

La cuisine populaire régionale embrasse une ambiance festive et chaleureuse dans un écrin de douceur pour célébrer l'ardeur des sommets enneigés.

Tel un jeu d'équilibriste, inspiré de la richesse du terroir savoyard et de la cuisine « bistrot » si réconfortante des mères lyonnaises, les papilles valsent joyeusement au rythme de la grande chanson française.

Popular regional cuisine is combined with a warm, festive atmosphere in the heart of a sweet jewel to celebrate the ardour of the snow-covered peaks.

In a balancing act inspired by the richness of the Savoyard terroir and the comforting 'bistro' cooking of Lyon's mothers, the taste buds dance merrily to the rhythm of great French song.

Jean-Rémi Caillon





'Aux neiges éternelles'

Chers Hôtes,

Face à la majesté de nos sommets enneigés, nous vous adressons ce mot.
Pour que nos neiges restent éternelles, nos mets ont été élaborés avec
passion, au rythme de notre nature environnante.

Tous nos producteurs sont personnellement choisis par notre Chef.
Chaque semaine, notre camionnette parcourt nos routes et nos cols, pour
récolter ce qu'ils ont de meilleur. Ainsi nous avons l'assurance de vous offrir
une cuisine saine et vertueuse.

Feuilletez, découvrez, dégustez !

Sincèrement,

'To the eternal snows'

Dear Guests,

Faced with the majesty of our snow-capped peaks, we send you these words.
To ensure that our snow remains eternal, our dishes have been created with
passion, to the rhythm of our natural surroundings.

All our producers are personally chosen by our Chef.
Every week, our van travels the roads and passes to pick the very best. In
this way, we can be sure of offering you a healthy and virtuous cuisine.

Browse, discover and enjoy !

Sincerely,

Marine



Les Hors-d'oeuvres • Starters

La Salade Lyonnaise 🍴 <i>Lyonnaise Salad</i>	25€
La Soupe Chatrée 🍴 <i>Chatrée Soup</i>	25€
Le Pâté Croûte de “Lionel” <i>The “Lionel’s” Pâté Croûte</i>	35€
Les Œufs “Meurette” <i>Meurette Eggs</i>	30€
Les Grenouilles en Persillade <i>Frogs in Parsley Sauce</i>	35€
L’Entrée du jour de Paul 🍴 <i>Paul’s Day Entrance</i>	30€

Les Plats de résistance • Mains

Le Saumon de Fontaine à l’Oseille <i>River Salmon with Sorrel</i>	45€
Le “Téton de Vénus” de la Mère Brigousse <i>“Venus niple” of Mother Brigousse</i>	55€
L’Omble en Croûte de Sapin, “Cerveille de Canut” • (pour 2 pers.) <i>Char in a Fir and Lemon Crust • (for 2 people)</i>	110€
La Volaille “Célestine” <i>Poultry “Célestine”</i>	45€
La Joue de Bœuf “Marchand de Vin” <i>Beef cheek “Marchand de vin”</i>	65€
La Côte de Veau “Révolution Française” • (pour 2 pers.) <i>Veal Chop Milanese • (for 2 people)</i>	105€

🍴 Plat végétarien ou avec option végétarienne possible, à préciser à la commande
Vegetarian dish or with vegetarian option possible to be specified at order

Les Garnitures • Sides

	Accompagnement <i>Accompaniment</i>	Plat <i>Dish</i>
Le “Cul d’Artichaut” au Foie Gras de la Mère Filloux <i>Mother Filloux’s “Cul d’Artichaut” with Foie Gras</i>	20€	45€
Les Asperges Sauce Mousseline façon Hugon ✓ <i>Asparagus Hugon-Style Mousseline sauce</i>	25€	55€
Le Gratin de Macaroni de la Mère Léa, ✓ Jambon et Truffe <i>Mother Léa’s Maroni Gratin, Ham and Truffle</i>	30€	70€
La Purée aux Oignons ✓ <i>Mashed Potatoes with Onion</i>	15€	35€
Les Patates Rôties à l’Escargot ✓ <i>Roasted Potatoes with Snails</i>	20€	45€
Le Veggie du Jour de Sandra ✓ <i>Sandra’s Veggie of the Day</i>	20€	45€

Le Fromage • Cheese

La Cave à Fromage de Bernard MURE-RAVAUD ✓ <i>The Cheese Cellar by Bernard MURE-RAVAUD</i>	25€
---	-----

Les Pâtisseries • Pastries

La Pâtisserie Française ✓ <i>French Pastry</i>	20€
Le Soufflé Chartreuse <i>The Soufflé with Chartreuse</i>	25€
Les Crêpes Suzette <i>Crêpes Suzette</i>	20€
L’Omelette Norvégienne • (pour 2 pers.) <i>Omelette Norvégienne • (for 2 people)</i>	35€
Les Glaces et Sorbets (la boule) ✓ <i>Ice Creams and Sorbets (per scoop)</i>	5€

✓ Plat végétarien ou avec option végétarienne possible, à préciser à la commande
Vegetarian dish or with vegetarian option possible to be specified at order



Les Chefs

Paul DUTHION • Téophane FAUCHER
Jean-Rémi CAILLON • Chef de Cuisine Exécutif

Origine viande • France
Prix nets, taxes et service compris

*Meat origin • France
Net prices, taxes and service included*

