

CARTE DU SOIR



SALADES SALADS

- César** 18,00€
Salade, tomates, poulet, parmesan, croûtons, sauce blanche.
Greens, tomatoes, chicken, parmesan cheese, croutons, Caesar sauce.
- Bo Bun** 🌿 18,00€
Nems de légumes maison, concombre, carottes, choux, oignons frits, cacahouètes, menthe, coriandre.
Homemade vegetable spring rolls, cucumber, carrots, cabbage, fried onions, peanuts, mint, coriander.
- Salmon poke bowl** 22,00€
Base de riz sushi, edamame, concombre, tomates cocktail, carottes râpée, choux en pickles, saumon mariné, mayonnaise, mangue.
Sushi base, edamame, cucumber, cocktail tomatoes, grated carrots, pickled cabbage, marinated salmon, mayonnaise, mango.



BURGERS BURGERS



Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison et pain artisanal (salade, oignons caramélisés, coleslaw, sauce burger maison)
All our burgers come with homemade fries and artisan bread (salad, caramelized onions, coleslaw, homemade burger sauce).

- Globe burger** 19,00€
Steak 150g, fromage à raclette, lard grillé.
Beef 150g, raclette cheese, grilled bacon.
- Fish burger** 21,00€
Filet de cabillaud façon Corn flakes, sauce tartare légèrement citronnée.
Fried fish, lemon tartare sauce.
- Chicken avocado** 22,00€
Aiguillettes de poulet légèrement épicées, guacamole, piperade.
Lightly spiced chicken strips, guacamole, piperade.
- Pulled pork** 22,00€
Effiloché de porc, marinade tex-mex.
Pulled pork, tex-mex marinade.
- Végé burger** 🌿 22,00€
Galette croustillante de champignon Portobello.
Crispy Portobello mushroom galette.
- Blue cheese burger** 22,00€
Steak 150g, Bleu d'Auvergne fondu et fruits rouges confits.
Beef 150g, melted Auvergne blue cheese and candied red fruits.
- Rusty burger** 24,00€
Steak 150g, galette de pomme de terre, Reblochon, lard grillé.
Beef 150g, rösti, reblochon cheese, grilled bacon.



PÂTES PASTA

Linguine ou penne.
Linguini or penne.

- Lasagnes** 21,00€
Lasagna.
- Linguine pesto rosso Burrata** 22,00€
Linguine, Burrata entière et jambon cru.
Pasta with pesto rosso, whole Burrata and raw ham.



BRASSERIE MAIN COURSES

- Tartiflette avec salade** 21,00€
Tartiflette with salad.
- Boite chaude** 25,00€
*Fromage fondu, accompagné de salade, charcuterie et pomme de terre.
Melted cheese, served with salad, cold cuts and potatoes.*
- Entrecôte (350gr environ) avec accompagnement** 28,00€
Ribeye with garnish.
- Côte de bœuf (500gr) pour une personne** 42,00€
*Servi avec frites maison et ses 3 sauces : poivre - béarnaise - bleu
Prime rib, served with homemade fries
and 3 sauces : pepper - béarnaise - blue cheese.*

Supplément sauce Béarnaise, BBQ, poivre, bleu 1,50€
Extra sauce, bearnaise, bbq, pepper, blue cheese.



CUISINE DU GLOBE WORLD'S DISHES

- Tartare de bœuf à l'italienne** 22,00€
*Bœuf coupé au couteau, échalotes, persil, parmesan, pignons, pesto.
Italian beef tartar, cut with a knife, shallots, parsley, parmesan,
pine nuts, pesto.*
- Tartare de bœuf thaï** 22,00€
*Coupé au couteau, ail, gingembre, oignon cébette, Nuoc-mâm,
sauce soja sucrée, sesame doré, coriandre, sauce pimentée.
Beef tartar, cut with a knife, garlic, ginger, spring onion,
Nuoc-mâm, sweet soy sauce, golden sesame, coriander, chili sauce.*
- Fish & Chips** 19,00€
*Filet de cabillaud pané maison, frites, sauce tartare.
Homemade breaded cod fillet, fries, tartar sauce.*
- BBQ ribs** 26,00€
*Travers de porc, épices mexicaines, sauce barbecue, frites maison.
Pork ribs, mexican spices, barbecue sauce, homemade french fries.*



TAPAS TAPAS

Servies à partir de 18h.
Starting at 6PM.

- Wings de poulet** *Chicken wings* 12,00€
- Texas cheese fries** 12,50€
- Onions rings** 10,00€
- Frites de patates douces** 10,00€
*Mayonnaise wasabi.
Sweet potatoes fries and wasabi mayonnaise.*
- Planche de nos montagnes** *Mountain board* 20,00€
- Tapas du monde à partager** 34,00€
Tapas from the world to share.



DESSERTS DESSERTS



- Véritable tiramisu** *une belle part servie à l'assiette* 9,00€
The real tiramisu.
- Panna cotta au lait de coco** *Coconut juice panna cotta* 8,00€
- Moelleux Gianduja** 9,00€
*Crème anglaise et citron vert (cuisson minute).
Gianduja cake, custard and lime (on demand cooking).*
- Crumble fruits** *poire, pomme, myrtille* 9,00€
Fruits crumble with apple, pear, blueberry.