



Nuts and other allergens are handled in our kitchen. Please make staff aware of any allergies.

GF: Gluten Free GF*: Gluten Free Alternative Available V: Vegetarian Ve: Vegan

The menu may change throughout the season and is subject to produce availability

- STARTERS -

Beetroot Falafel with Red Lentil Hummus and Kimchi (Ve/GF) / 8.50€

 Honey and Chilli Roast Root Veg served with Tzatziki (V/GF) / 8.50€

Smoked St Marcellin Cheese with Dried Tomatoes, Garlic and Sourdough Bread (V/GF*) / 10€

BBQ Satay Chicken Skewers (Peanuts) / 10€

Homemade Pork Meatballs in a Tomato Ragu with Sourdough Bread (GF*) / 10.50€

House Smoked Cod Fishcakes with Pea Puree and Dill Mayonnaise / 10.50€

- MAIN DISHES -

All our dishes are served with a salad garnish or house salad that contains mixed nuts

Lemon Risotto with Roast Courgette and Almonds (GF/V/Almond) / 25€

- Add Fillet of Sea Bass or Chicken Breast to your Risotto (GF/Almond) / 29€

Baked Aubergine with Satay Sauce, Stir-Fried Vegetables and Basmati Rice (Ve/Peanuts/Sesame) / 26€

 Peri Peri Chicken with Basmati Rice and House Salad (GF) / 27.50€

1580m Special: 8 Hour Smoked Beef Brisket with a Smoked BBQ Sauce, Coleslaw and Crushed Potato / 31€

1580m Special: Half or Full Rack of Spare Ribs in a Sweet BBQ Sauce, with Coleslaw and Crushed Potato (GF) / 26€ / 32€

Fillet Steak (~180g) served with Tender stem Broccoli, Squash Puree, Smashed Potatoes and Peppercorn Sauce (GF) / 37€

- CHILDRENS MENU -

Chicken with Smash Potatoes and Steamed Vegetables (GF) / 14€

Pork Meatballs in a Tomato Ragu served with Pasta / 14€

- SIDES -

Coleslaw (GF/V) / 6€

Side Salad (Ve/GF*/Nuts) / 7€

Smash Potatoes / 6€

- HOMEMADE DESSERTS -

Brownie Ice Cream Sandwich (GF/V/Almond) / 8€

Mini Doughnuts with Cinnamon Sugar (V) / 8€

Sticky Toffee Pudding (V/GF/Almond) / 8€

Crumble of the day (V) / 8.50€

Dessert of the Day / 8.00€

- AFFOGATO -

Scoop of Vanilla Ice Cream with an Espresso Shot

Affogato (GF/M) / 6€

Baileys 5cl Affogato (GF/M) / 8€

Espresso Martini Affogato (GF/M) / 12€



SG: Sans Gluten SG*: Alternative sans gluten disponible V: Végétarien Ve: Vegan

Les fruits à coque et autres allergènes sont manipulés dans notre cuisine. Veuillez informer le personnel de vos allergies.

Le menu peut changer au cours de la saison et dépend de la disponibilité des produits

- ENTRÉES -

Falafel à la betterave avec houmous aux lentilles rouges et kimchi (Ve/SG) / 8.50€

🍴 Salade tiède de légumes de saison rôtis au miel et au piment, servie avec du tzatziki (V/SG) / 8.50€

Fromage St Marcellin fumé avec tomates séchées, ail et pain au levain (V/SG*) / 10€

Brochettes de poulet BBQ avec sauce satay aux cacahuètes (Cacahuètes) / 10€

Boulettes de porc maison dans une sauce tomate avec pain au levain (GF*) / 10.50€

Galettes de morue fumé maison avec purée de petits pois et mayonnaise à l'aneth / 10.50€

- PLATS PRINCIPAUX -

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture de salade ou d'une salade maison contenant des noix mélangées

Risotto au citron avec courgettes rôties et amandes (SG/V/ Amande) / 25€

- Ajoutez un filet de bar ou un filet de poulet à votre risotto (SG/Amande) / 29€

Aubergines au four avec sauce satay aux cacahuètes, légumes frits et riz basmati (Ve/ cacahuètes/ sésame) / 26€

🍴 Poulet Peri Peri avec riz et salade maison (SG) / 27.50€

Spécial 1580m: Brisket de bœuf fumé, sauce BBQ fumée, salade de chou et pomme de terre écrasée au four / 31€

Spécial 1580m: Demi ou entier de loin ribs de porc dans une sauce barbecue, avec salade de chou et pomme de terre écrasée au four (SG) / 26€ / 32€

Steak de filet (~180g) servi avec du brocoli, purée de courge, pommes de terre écrasées et sauce au poivre (SG) / 37€

- MENU ENFANT -

Filet Poulet avec pomme de terre écrasée au four et légumes vapeur / 14€

Boulettes de porc dans un ragoût de tomates servies avec des pâtes / 14€

- ACCOMPAGNEMENT -

Salade de chou (SG/V) / 6€

Salade maison (SG*/Ve/Noix) / 7€

Pomme de terre écrasée au four / 6€

- DESSERTS MAISON -

Sandwich glacé au brownie (SG/V) / 8€

Mini beignets au sucre de cannelle (V) / 8€

Gâteau au caramel chaud avec glace (V/SG/ Amande) / 8€

Crumble du moment (V) / 8.50€

Dessert du jour / 8€

- AFFOGATO -

Coupe de glace à la vanille avec une dose d'espresso

Affogato (SG/V) 6.00€

Affogato au Baileys 5cl (SG/V) 8.00€

Espresso Martini Affogato (SG/V) 12.00€

Service inclus