

GOOD FOOD - GOOD DRINKS

EAST. 2023

DINER

Club



**A FUSION JOURNEY
AROUND THE WORLD**

MENU ICONIQUE 70'S

**Découvrez une sélection culinaire,
cosmopolite et audacieuse dans un cadre décontracté, créée autour du partage**

**FROM
CHAMONIX
TO THE SKY**



**LATE NIGHTS
GOOD VIBES**



**SHARED
TABLES**



**GLOBAL
FLAVORS**



**BOLD
SPIRITS**



PRIME TIME

★ VANILLA SUNRISE 16€

Vodka infusée à la vanille | Aperol | liqueur de pêche | jus d'orange pressé | jus de citron.

Vanilla-infused vodka | Aperol | peach liqueur
fresh orange juice | lemon juice.

★ BERRY SUNSET 14€

Whisky infusé à la pomme | Aperol | purée de framboise | jus de citron | Perrier.

Apple-infused whisky | Aperol | raspberry pulp
lemon juice | Perrier.

★ SUMMER GARDEN 14€

Chartreuse verte | jus de concombre sucre de canne | citron vert | Perrier.

Green Chartreuse | cucumber juice
cane sugar syrup | lime juice | Perrier.

★ GOLDEN PASSION 14€

Chartreuse jaune | Aperol | fruit de la passion | bitter chocolat | sucre de canne.

Yellow Chartreuse | Aperol | passion fruit
juice | chocolate bitters | cane sugar syrup.

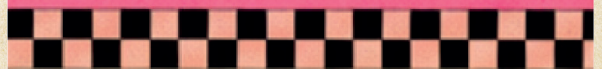


BIENVENUE AU DINER CLUB, UN LIEU DE VIE, VIBRANT ET OUVERT, PENSÉ COMME UN VÉRITABLE LIEU DE PARTAGE.

DANS L'ASSIETTE, UNE CUISINE DE FUSION AUDACIEUSE, INSPIRÉE DES VOYAGES, DES RENCONTRES ET DES CULTURES.

LES SAVEURS SE CROISENT, SE RÉPONDENT, S'EXPRIMENT SANS FRONTIÈRES DANS UNE CUISINE INSTINCTIVE, CRÉATIVE ET GÉNÉREUSE, PENSÉE POUR ÊTRE PARTAGÉE.

AU DINER CLUB, ON VIENT POUR MANGER, MAIS SURTOUT POUR SE RETROUVER, ÉCHANGER, PROLONGER L'INSTANT.



Good
Vibes
Only!



OPENING

★ POP'N ROLL 21€

Nems feta | épinard | yaourt grec | miel et wasabi.

Spinach | Feta Spring Rolls | Greek Yogurt Honey and Wasabi.

★ FRESH MELON 17€

Salade de melon | mélisse | bouillon de carottes au miso piquant | glace mascarpone | perles japonaises.

Melon and lemon balm salad | spicy miso carrot broth | mascarpone ice cream | Japanese pearls.

SIDES 4€

Pommes de terre grenaille / Baby Potatoes

Riz thaï / Thai Rice

Salade de fenouil / Fennel Salad

Chips de lotus / Lotus Chips



★ JALAPENCH 19€

Gaspacho concombre | jalapeños menthe | salicorne fraiche.

Cucumber and Jalapeño Gaspacho | Mint | Fresh Samphire.

★ TOMATIFY 22€

Tomates coeur de boeuf | gel framboise | lardo di Colonnata | croûtons.

Beefsteak tomatoes | raspberry gel | Lardo di Colonnata | crispy bread.

BLOCKBUSTERS

★ VANILL' ANGOUSTE 38€

Demi langouste rôtie | aubergines | tahini | jus de crustacés à la vanille | gomasio amande.

Roasted Half Lobster | Eggplant | Tahini Vanilla Shellfish Jus | Almond Gomasio.

★ PITA CHIC 24€

Pita au poulet | curcuma | chèvre | olives | curcuma.

Chicken Pita | Turmeric | Goat's Cheese Olives and Turmeric.

★ PICANAÏE 26€

Picanha de veau | piperade | mayonnaise à la patate douce

Veal Picanha | Piperade | Sweet Potato Mayonnaise.

★ CREMA GAMBA 26€

Gambas grillées | Maïs crémeux au paprika | sauce leche del tigre | pop-corn

Grilled Prawns | Creamy Corn | Leche de Tigre | Creamy Paprika Corn | Popcorn.

★ PEACHY BEEF 28€

Carpaccio de boeuf | pêche rôtie | câpres frits | beaufort | balsamique blanc.

Beef Carpaccio with Roasted Peach | Fried Capers | Beaufort Cheese | White Balsamic.

★ MORTA DELIGHT 24€

Brochettes de mortadelle grillée | chutney de pêche | stracciatella | pistache.

Grilled mortadella skewers | peach chutney | stracciatella | pistachios.





STUDIOS

SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES

FROMAGERIE DE LA COOPÉRATIVE FRUITIÈRE DU VAL D'ARLY

★ FONDUE NATURE _____ 29€

Servi avec charcuterie | pommes de terre.

Served with cured meats | potatoes.

★ FONDUE AUX CÈPES _____ 36€

Servi avec charcuterie | pommes de terre.

Served with cured meats | potatoes.

★ CROZY-CHÈVRE GUANCIALE _____ 22€

Servi avec salade verte

Served with a green salad



THE END

★ TARTE FRUITS ROUGES _____ 12€

Tartelette pâtissière | pistaches | fruits rouges.

Pastry tartlet with pistachios | red berries.

★ BROWNIE CHOCOLAT _____ 10€

Brownie chocolat noisette | ganache caramel | miso.

Chocolate-hazelnut brownie with caramel ganache | miso.



★ FROMAGE BLANC MYRTILLE _____ 8€

Blueberry Fromage Blanc.

★ TIRAMISU DU MOMENT _____ 10€

Tiramisu of the Moment.

★ GLACES

Ice cream.

1 boule / 1 scoop _____ 2,50€

2 boules / 2 scoops _____ 5€

3 boules / 3 scoops _____ 7€

FROMAGE _____ 7€

Tomme fermière accompagné de miel infusé à la cannelle.

Farmhouse Tomme cheese served with cinnamon-infused honey.

