



## Entrées

<b>Croustillant de gambas au basilic</b> , sauce aux agrumes et légumes croquants	15€
<b>Ceviche de truite</b> citron vert, coriandre, piment, oignon rouge, mangue	17€
<b>Trio de tomates</b> , burrata et pesto maison	15€

## Salades (petite ou grande)

<b>Salade de Truite fumé</b>	13€ / 18.5€
Salade, pomelos, truite fumée, avocat, toast de crème à l'aneth	
<b>Salade de chèvre chaud de Lescheraines</b>	13€ / 18.5€
Chèvre chaud sur son toast, lard grillé, légumes fraîcheurs de saison	

## Pâtes

<b>Pâtes Jambon cru affinée 12 mois</b> , sauce fromage des Bauges	17.50€
<b>Wok façon Thaï épicé poulet ou gambas ou légumes</b> , nouille de riz, légumes croquants, lait de coco	21€/ 24€/ 19€

## Poissons

<b>Poisson de lac poêlé</b> (selon arrivage), sauce bonne femme et sa garniture de saison	Prix selon arrivage
<b>Perche de lac meunière</b> , frites maison, salades	

26€



## Viandes

<b>Bavette black Angus d'Aberdeen</b> (sauce Magérieraz, poivre ou échalote) pommes de terre grenaille	24€
<b>Burger du Wakpala</b> (pesto Rosso, steak frais du boucher, oignons caramélisés à la bière, Tome du Massif des Bauges) avec ses frites maison crème ciboulette	20.50€

## Nos Desserts

<b>Assiette de fromage</b> de la coopérative de Lescheraines, Massif des Bauges	9.5€
<b>Café Wakpala</b> , café, boule de glace noisette, shooter de kraken	9€
<b>Tartelettes du moment</b>	7.5€
<b>Coupe de fruits frais de saison</b>	7€
<b>Tiramisu au café</b>	7€
<b>Moelleux maison aux fèves de tonka</b>	8€
<b>Crème brûlée à la vanille</b>	7€

### Glaces and cows

Tous nos plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix nets, service compris



### **Menu de la semaine du Lundi au vendredi, uniquement le midi**

1 entrées / 1 plats / 1 fromages ou 1 desserts au choix

Entrée plat dessert 21€

Entrée plat / ou / plat dessert 17.50€

Plat du jour 14.50€