



Notre Sélection de Vins

€

Autour d'un verre

Blanc de Savoie – Les Abymes	15 cl	50 cl
Blanc de Savoie – Chignin Bergeron 	4,50	14,00
Blanc de Savoie – Chardonnay	7,00	
Rouge de Savoie – Mondeuse	5,50	
Côtes du Rhône – Les 3 Garçons 	4,50	14,00
Saint-Joseph (vin de Vienne Saillard Cuilleron)	5,50	15,00
Bordeaux – Côtes de Bourg Château de Barbe	7,00	
Vin du Pont du Gard (I.G.P.) – Rosé	6,50	17,00
	4,50	13,00



Les Vins de Savoie AOC

€

Rouges

Mondeuse (Ph. Ravier)	50 cl	75 cl
Mondeuse de Jongieux (Eric Carrel)		21,00
Mondeuse d'Arbin (Maison Trosset)	18,00	26,00
Gamay de Jongieux – Vieilles Vignes (E. Carrel)		29,00
Pinot Noir Cuvée Jeannine (J. Vullien)		21,00
	16,00	23,00

Blancs






Les Abymes (Ph. Ravier)	50 cl	75 cl
Apremont – Grande Réserve (M. Cartier)		19,00
Chignin (A. et M. Quenard) 	16,00	22,00
Roussette Altesse (J. Vullien)		23,00
Roussette Marestel – Domaine Dupasquier		24,00
Chignin Bergeron – Les Amandiers (Ph. Ravier)		26,00
Chignin Bergeron (A. et M. Quenard) 		29,00
Mondeuse Blanche AOP (Domaine JP Grisard & Fils)		35,00
Chardonnay – Domaine Dupasquier		29,00
		24,00

Rosé

Rosé de Savoie (J. Vullien)	50 cl	75 cl
	15,00	19,00

Autres vins

Rouges

2018 – Faugères – Domaine La Combe	75 cl	21,00
2018 – Coteau du Languedoc – Le Mas – Domaine Clavel 		25,00
2017 – Pic Saint loup – Domaine Pech-Tort		28,00
2017 – Côtes du Rhône (Chapoutier)		24,00
2016 – Côtes du Rhône Villages – Domaine la Renjarde 		26,00
2014/15 – Vacqueyras (J.-M. Arnoux)		30,00
2017 – Morgon (G. Duboeuf)		26,00
2018 – Côtes de Brouilly (G. Duboeuf)		24,00
2017 – Chassagne – Montrachet Les Plantes Momières (Bachey-Legros)		38,00
2016 – Santenay – Les Charmes (Domaine Bachey-Legros)		35,00
2016 – Gaillac – Château de Surs – La Constance		24,00
2011 – Baux de Provence – La Chapelle Romanin 		29,00
2016 – Blayes – Château Peybonhomme Les Tours “Cru Bourgeois” 		26,00
2011 – Saint Emilion – Château Robin des Moines 		35,00
2014 – Graves – Château Maderot		25,00

Blancs

2017 – Viognier – Domaine des Salices (Frères Lurton)	25,00
2017 – Chablis – Domaine de Vauroux	29,00
2017 – Saint-Véran – Domaine Inocenti (Jobert)	28,00

Rosés

2018 – Côteaux d'Aix en Provence – Domaine St Julien des Vignes 	23,00
2018 – Côté Presqu'île – Minuty – Côtes de Provence	26,00

Pour plus de choix demandez notre carte des vins

PLAN-PEISEY – 73210 PEISEY-VALLANDRY

☎ 04 79 07 92 19 – Fax 04 79 07 97 48

E-mail : hotel-la-vanoise@wanadoo.fr – Site internet : www.hotel-la-vanoise.com

Brasserie Restaurant

La
Vanoise

A partager - To share

- Planche de charcuteries savoyardes artisanales – Large platter of cold cuts 12,00 €
- Diot de Savoie séché de la Maison Rullier – Local dry sausage from Maison Rullier la pièce 3,50 €

L'Express de la Vanoise 25,00 €

Terrine du Chef aux Myrtilles - Terrine of Savoy with bilberries
ou / or

Tarte de l'Alpage au Beaufort, petite salade aux noix
Tart of Beaufort Cheese, salad with walnuts

•
Plat du Jour - Dish of the day
ou / or

Emincé de Volaille au Curry - Poultry cut into slivers with a curry sauce

•
Fondant à la crème de Marron et Chocolat, crème anglaise
Rich chocolate cake, custard and chestnut cream
ou / or

Fromage Blanc au coulis de Framboises
Soft white cheese with raspberries coulis

Les Entrées - Starters

	€
Foie gras de Canard cuit au torchon, chutney de figues <i>Duck foie gras</i>	15,00
Terrine du Chef aux Myrtilles <i>Home made terrine with bilberries</i>	8,50
Salade Valdôtaine (salade verte, tomates, copeaux de parmesan, mozzarella, jambon italien) <i>Green salad, tomatoes, parmesan cheese, mozzarella, italian ham</i>	10,80
Salade Savoyarde (lardons, dés de Beaufort, oeuf poché, tomate, croûtons) <i>Salad with tomatoes, sliced bacon, Beaufort cheese, poched egg, croutons</i>	10,50
Gravlax de Saumon, pomme darphin tiède <i>Gravlax salmon</i>	13,50
Soupe du jour croûtons et fromage râpé <i>Soup of the day with croutons and cheese</i>	8,50



Menu Enfant Kids menu 14,00 €

1 entrée / 1 starter

Steak haché pur boeuf, frites / Beefburger with French fries
ou/or Nuggets

Dessert surprise - Special dessert

🏠 Tous nos plats sont préparés dans notre cuisine / Real home cooking

VIANDE DE BŒUF ORIGINE FRANCE ET U.E. - PRIX NETS

Notre carte pour midi

Menu at lunch time

Les Plats chauds - Warm dishes

	€
Tarte au Saumon et Légumes, salade verte <i>Tart with salmon and vegetable, salad</i>	10,80
Tarte de l'Alpage au Beaufort, petite salade verte aux noix <i>Beaufort cheese tart, green salad with walnuts</i>	10,80
Croque Monsieur, salade <i>Toasted sandwich ham and cheese, salad</i>	9,50
Burger Savoyard (steak haché pur boeuf, raclette, oignons frits, tomate, sauce burger), frites <i>Alpine Burger (minced pure beef steak, raclette cheese, fried onions, tomato, burger sauce) French fries</i>	16,00
Assiette de Frites - Portion of French fries	5,50
Omelette, Frites & salade - Omelette, French fries, Salad	11,00
Tartiflette au Reblochon et salade verte <i>Tartiflette local speciality (baked potatoes, onions, cheese, bacon) salad</i>	16,00
Plat du jour - Dish of the day	14,00
Risotto Crémeux aux Noix de St Jacques & Gambas <i>Creamy risotto with Scallops & Prawns</i>	20,00
Tête de veau, sauce ravigotte - Tete de veau (veal) ravigotte sauce	18,00
Entrecôte Grillée - Grilled Entrecote	17,00
Entrecôte à la Crème de Roquefort - Entrecote with Roquefort sauce	19,00
Cuisse de Canard confite par nos soins - Homemade duck leg confit	17,00
Tartare de Boeuf au couteau, pommes frites - Raw beef tartare with French fries	17,00

Toutes nos viandes sont accompagnées de notre gratin Savoyard ou de frites
Garnish choice with our main dish potato gratin or with french fries

Les Pâtes - Pasta

	€
Spaghetti Bolognaise - Spaghetti Bolognese	11,00
Lasagnes au four - Baked lasagna	13,00
Tagliatelles à la Carbonnara - Tagliatelles with Carbonara Sauce	13,00
Gratin de Crozets et Jambon cru de Savoie <i>Regional crozets pasta gratin & cured ham of our selection</i>	14,00

Les Desserts de la Maison - Home made desserts

	€
Fondant à la Crème de Marrons et Chocolat, crème anglaise <i>Rich chocolate cake with custard and chestnuts cream</i>	6,80
Brioche façon Pain Perdu au sirop d'érable, glace pralinée aux éclats de noisettes <i>Pain perdu brioche-like, maple syrup, praline ice cream and hazelnuts</i>	6,80
Verrine Crumble Citron Meringuée <i>Verrine crumble lemon meringue</i>	7,00
Tarte du jour - Our selection of tart	5,80
Trilogie de Crème Brulée (vanille, violette, chartreuse verte) <i>Three kinds of Crème Brulée (vanilla, sweet violet, chartreuse liquor)</i>	7,00

Véritable gaufre Authentic waffle

au sucre	3,50 €
au chocolat	4,50 €
au caramel	4,50 €

Café Gourmand

7,00 €