

Les Spécialités de Montagne

Traditional Local Dishes

La Raclette au Lait cru 24€/pers

Pommes de Terre en robe des champs, viande séchée des Alpes, Jambon cru de Savoie,
Saucisson de montagne, Fromage spécial au Lait cru, salade verte
*Raclette baked potatoes, dried meat from the Alps, Savoy cured ham
Special local cheese and green salad*

La Tartiflette au Reblochon et Salade verte 16€/pers

*Tartiflette oven-cooked potatoes with Reblochon cheese, bacon, onions & cream
Served with lettuce*

La Pierrade aux deux Viandes 28€/pers

Viandes sélectionnées de Bœuf et de volailles, suites sur la pierre,
sauces maison variées, Frites et salade verte
*Pierrade, thin slices of beef and turkey meat grilled by yourself on a hot stone,
varied homemade sauces, French Fries and lettuce*

Notre Sélection de Fondues Savoyardes / our Selection of Cheese Fondue

La Fondue Tradition – Traditional cheese Fondue 16€/pers

La Fondue aux Noix – Cheese Fondue with walnuts 17€/pers

La Fondue aux Morilles - Cheese Fondue with morels mushrooms 24€/pers

Toutes nos fondues sont servies avec une salade verte

All Fondues are served with a green salad

Supplément Charcuterie de Montagne pour accompagner votre fondue 7.50€/pers

Plate of cured meat from our selection

Toutes les Spécialités sont servies pour 2 personnes au minimum

Sauf la tartiflette que nous servons individuellement

All the Local specialities are served for 2 pers./ minimum except

Tartiflette served individually

Le Menu Vanoise

25€

La Salade Savoyarde

Savoy Salad

Ou/or

La Terrine du chef aux Myrtilles

Home Made Terrine

xxx

Le plat du jour et sa garniture

Dish of the day

Ou/or

Le filet de Truite rose, sauce verveine

Purée de Patate douce

Troute Filet with a verbena sauce

Sweet potatoes purée

xxx

Le Dessert du jour

Dessert of the day

Menu Enfant

Kids Menu

13 €

Une entrée- A starter

Crudités ou charcuterie

Steak haché pur Bœuf –Frites ou Nuggets –Frites

Beefburger French fries or nuggets French Fries

Dessert Surprise - Special dessert

Menu Gourmand

Gourmet Menu

35 €

Le Foie gras de Canard cuit au Torchon,

Chutney de Figs

Duck Foie Gras Terrine

Ou/or

Les Rillettes de Saumon frais Espuma Petits pois Basilic

Salmon rillettes, espuma peas & basil

Ou/or

Les 6 escargots de Bourgogne ail et fines herbes

Burgundy snails cooked in garlic sauce and herbs

xxx

L' Escalope de Veau aux Girolles

Veal escalope with chanterelles mushrooms

cream sauce

Ou/or

Le Magret de Canard aux Fruits rouges

de nos sous-bois

Duck breast fruits sauce

Ou/or

Le Dos de Cabillaud roti sur peau, écrasée de pommes de terre, emulsion au Reblochon

Codfish, mashed potato, reblochon emulsion

xxx

Le Clafoutis aux Cerises, glace aux Amandes

Cherry Clafoutis, almond icecream

Ou/or

Les Profiteroles à la Vanille

Vanilla profiteroles

Ou/or

Trilogie de crème Brulée -

vanille, violette, Chartreuse verte

3 kinds of Crème Brulée,

(vanilla, sweet violet, chartreuse verte)

Tous nos plats sont préparés dans notre cuisine
Viande de Bœuf origine France et EU. -Prix nets

Les Desserts et Gourmandises

Desserts and Delicacies

Gratin de Framboises / Raspberry au gratin	7.80 €
Profiteroles à la Vanille , véritable sauce au chocolat <i>Vanilla profiteroles, chocolate sauce</i>	6.80 €
Clafoutis aux Cerises, glace amande <i>Cherry Clafoutis, almond icecream</i>	6.80 €
Trilogie de Crème Brulée Crème (vanille, violette, Chartreuse verte) <i>Three kinds of Crème Brulée (vanilla, sweet violet, chartreuse verte)</i>	7.00 €
Cheese Cake Cassis / Blackcurrant Cheese Cake	7.00 €

Notre Sélection de Glaces artisanales

Coupe 2 boules / 2 scoops of Icecream Vanille, café, chocolat, pistache, fraise, citron, framboises, cassis, myrtilles, caramel beurre salé Noix de coco, noisette, fruit de la passion, génépi <i>Vanilla, coffee, dark chocolate, pistachio, strawberry, lemon, raspberry, blackcurrant, bilberry, Coconut, caramel, hazelnut, passion fruit, génépi</i>	4.50 €
Coupe Ecureuil Glace noisette et caramel au beurre salé, sauce caramel, brownie, chantilly <i>Hazelnut & caramelized cream, caramel sauce, brownie, whipped cream</i>	7.00 €
Café ou Chocolat Liègeois <i>Vanilla & chocolate ice cream, or coffee, chocolate sauce or coffee, whipped cream</i>	7.00 €

Les Régionales

Coupe des Alpes - glace vanille et myrtilles, myrtilles fruits, coulis, chantilly <i>Alps Cup, vanilla and bilberries icecream, bilberries fruits, coulis & whipped cream</i>	7.50 €
Coupe Vanoise Glace vanille, sorbet framboises, framboises fruits, meringue, coulis, chantilly <i>Vanilla icecream, raspberry sorbet, raspberry fruit, meringue, coulis & whipped cream</i>	7.50 €