



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	
Rosé – Vin des Alpilles (IGP)	6,50	17,00
Vin Moelleux (IGP) Côtes de Gascogne	4,50	
	5,00	

Les Vins de Savoie AOC

€

Rouges

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

Blancs

Les Abymes (Ph. Ravier)	50 cl	75 cl
Apremont – Grande Réserve (M. Cartier)	16,00	19,00
Chignin (A. et M. Quenard)		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
2018 – Pic Saint loup – Domaine Pech-Tort		28,00
2018 – Côtes du Rhône (Chapoutier)		24,00
2018 – Côtes du Rhône Villages – Domaine la Renjarde		26,00
2016 – 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)		41,00
2016 – Santenay – Les Charmes (Domaine Bachey-Legros)		35,00
2016 – Gaillac – Château de Surs – La Constance		24,00
2016 – Blayes – Château Peybonhomme Les Tours "Cru Bourgeois"		26,00
2014 – Saint Emilion – Château Robin des Moines		35,00
2014 – Graves – Château Maderot		25,00

Blancs

2017 – Viognier – Domaine des Salices (Frères Lurton)	25,00
2018 – Chablis – Domaine de Vauroux	29,00
2017 – Saint-Véran – Domaine Innocenti (Jobert)	28,00

Rosés

2019 – 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 – Email : hotel-la-vanoise@wanadoo.fr – Site internet : www.hotel-la-vanoise.com

Imprimerie Edelweis

Brasserie Restaurant

La Vanoise

A partager - To share

• Planche de charcuteries savoyardes artisanales - Large platter of cold cuts 12,00 €



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>	12,00
Salade Cæsar aux filets de poulet fermier Label Rouge <i>Cæsar salad with farm chicken fillet</i>	12,50
Salade Savoyarde (lardons, dés de Beaufort, oeuf poché, tomate, croûtons) <i>Salad with tomatoes, sliced bacon, Beaufort cheese, poached egg, croutons</i>	12,50
Gravlax de Saumon à l'aneth, vitelottes en salade, glace maison à l'huile d'olive <i>Gravlax salmon, potatoes salad, homemade olive oil ice-cream</i>	15,00
Soupe du jour croûtons et fromage râpé <i>Soup of the day with croutons and cheese</i>	9,50



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>	12,00
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>	18,00
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>	17,00
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
Tartare de thon à la manque, pommes frites <i>Tuna fish tartare (raw) with mango and French fries</i>	19,00
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	12,00
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
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 €