



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
Bordeaux – Côtes de Bourg Château de Barbe	5,50	15,00
Vins de Pays des Alpilles (I.G.P.) – Rosé	6,00	16,00
	4,50	13,00

Les Vins de Savoie AOC

€

Rouges

Mondeuse (Ph. Ravier)	50 cl	75 cl
Mondeuse de Jongieux (Eric Carrel)	18,00	20,00
Mondeuse d'Arbin (Maison Trosset)		25,00
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)	15,00	19,00
Chignin (A. et M. Quenard) 		21,00
Roussette Altesse (J. Vullien)		22,00
Roussette Marestel – La Mareté (E. Carrel)	17,00	23,00
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 de la Méjane (A. Henriquet)		29,00
		24,00

Rosé

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

Autres vins

Rouges

2016 – Saint-Chinian – Clos Bagatelle	75 cl	22,00
2013 – Languedoc – Terrasse du Larzac – Cuvée Sainte Apolline		25,00
2016 – Pic Saint loup – Domaine Pech-Tort		28,00
2016 – Côtes du Rhône (Chapoutier)		24,00
2016 – Côtes du Rhône Villages – Domaine la Renjarde 		26,00
2014 – Vacqueyras (J.-M. Arnoux)		30,00
2015 – Morgon (G. Duboeuf)		24,00
2017 – Côtes de Brouilly (G. Duboeuf)		22,00
2016 – Chassagne – Montrachet Les Plantés Momières (Bachey-Legros)		36,00
2016 – Santenay – Les Charmes (Domaine Bachey-Legros)		33,00
2015 – Gaillac – Château de Surs – La Constance		24,00
2011 – Baux de Provence – La Chapelle Romanin 		29,00
2015 – 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
2015 – Chablis – Domaine de Vauroux	29,00
2015 – Saint-Véran – Domaine Inocenti (Jobert)	28,00

Rosés

2017 – Côteaux d'Aix en Provence – Domaine St Julien des Vignes 	23,00
2016 – 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

Imprimerie Edelweis

Brasserie Restaurant

La
Vanoise

A partager – Food to share

€

Pur saucisson de Savoie 480 g des Salaisons du Mont-Charvin
480g of Savoie dry sausage from Salaisons du Mont-Charvin house

LA PIÈCE 12,00

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
Duck foie gras

15,00

Terrine du Chef aux Myrtilles
Home made terrine with bilberries

8,50

Salade Valdôtaine (salade verte, tomates, copeaux de parmesan, mozzarella, jambon italien)
Green salad, tomatoes, parmesan cheese, mozzarella, italian ham

10,80

Salade Savoyarde (lardons, dés de Beaufort, oeuf poché, tomate, croûtons)
Salad with tomatoes, sliced bacon, Beaufort cheese, poched egg, croutons

10,50

Gravelax de Saumon, pomme darphin tiède
Gravelax salmon

13,50

Rissoles au fromage de chèvre et noix, salade verte
Stuffed Rissoles with goat cheese and walnuts, green salad

10,80

Soupe du jour croûtons et fromage râpé
Soup of the day with croutons and cheese

8,50



Menu Enfant Kids menu 13,00 €

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
Tart with salmon and vegetable, salad

10,80

Tarte de l'Alpage au Beaufort, petite salade verte aux noix
Beaufort cheese tart, green salad with walnuts

10,80

Quiche Lorraine, salade verte - Quiche Lorraine with salad

9,80

Croque Monsieur, salade Toasted sandwich ham and cheese, salad

8,50

Burger Savoyard (steak haché pur boeuf, raclette, oignons, tomate, sauce burger), frites
Alpine Burger (minced pure beef steak, raclette cheese, onions, tomato, burger sauce) French fries

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

16,00

Tartiflette local speciality (baked potatoes, onions, cheese, bacon) salad

Plat du jour - Dish of the day

13,00

Risotto Crèmeux aux Noix de St Jacques & Gambas

20,00

Creamy risotto with Scallops & Prawns

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 en confit - 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

14,00

Regional crozets pasta gratin & cured ham of our selection

Les Desserts de la Maison - Home made desserts

€

Fondant à la Crème de Marrons et Chocolat, crème anglaise
Rich chocolate cake with custard and chestnuts cream

6,80

Brioche façon pain perdu au sirop d'érable, glace pralinée aux éclats de noisettes
Pain perdu brioche-like, maple syrup, praline ice cream and hazelnuts

6,80

Baba au Rhum tradition, framboises, chantilly
Rum baba tradition, raspberries & whipped cream

7,00

Tarte du jour - Our selection of tart

5,80

Rissoles Savoyardes aux poires, fèves de Tonka, sauce au vrai chocolat
Rissoles with pears, Tonka beans, real chocolate sauce

6,80

Trilogie de crème Brulée (vanille, violette, chartreuse verte)
Three kinds of Crème Brulée (vanilla, sweet violet, chartreuse liquor)

7,00

Véritable gaufre Authentic waffle

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

Café Gourmand

6,80 €