

déjeuner



nos **Grandes Soupes** maison **12€**

Servies avec Crackers et Pain de Campagne

Bouillon asiatique, Tamari, Gingembre, Citronnelle ● ●

Lentilles Corail, Patates Douces, Curcuma, Herbes ● ●

Velouté de Chou-Fleur caramélisé, Macis, Rouille ● ●

Potage de Grand-Mère, Légumes du Moment ● ●

nos **Grandes Tartines** **18€**

servies avec Mesclun de Salade

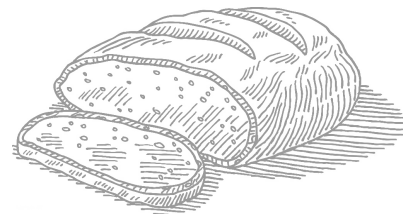
TOUTES NOS TARTINES PEUVENT ÊTRE PRÉPARÉES SANS GLUTEN

Avocat, Saumon fumé, Tzatziki de Fenouil, Concombre ●

Houmous, Patates douces, Panais grillé, Noix de Cajou ●

Foie gras, Confit d'Oignons, Chanterelles, Baie de Goji

Jambon cru de Savoie, Copeaux d'Abondance, Echalottes confites, Câpres



Soupe & Tartine **16€**

Composez votre duo selon vos goûts !

- Carte **Sushishop** disponible sur demande -

VÉGAN

VÉGÉTARIEN

SANS GLUTEN

... et on n'oublie pas :

la Végétale 19 €

Œuf poché, Avocat, Quinoa, Pesto de Chou Kalé ●

la César 20 €

Poulet grillé, Sauce Caesar, Bacon, Parmesan, Croûtons

Potée d'Hiver ●● 18 €

Carottes, Pommes de Terre, Navet, Céleri,

Haricots blancs, Herbes

+ supplément carné 6 €

Burger du Savoy 20 €

Bœuf montagnard, Jambon cru,

Reblochon AOP, Potatoes

La pièce du Boucher, Potatoes 20 €



nos Desserts

Compote de Fruits de saison ● 6 €

Mœlleux au Chocolat 8 €

Crumble Myrtille 7 €

Glaces & Sorbets 8 €

Chocolat, Vanille, Framboise, Citron

PRIX NET - TAXES ET SERVICE COMPRIS

Le Resto vous garantit la provenance française de toutes les viandes bovines.

Lunch



our large **Homemade Soups**

12€

Served with Crackers & Farmhouse Bread

- Asian Broth, Tamari, Ginger, Lemongrass ● ●
- Coral Lentils, Sweet Potatoes, Curcuma, Herbs ● ●
- Caramelized Cauliflower Velouté, Mace, Rouille Sauce ● ●
- Grandmother's Soup, Seasonal Vegetables ● ●

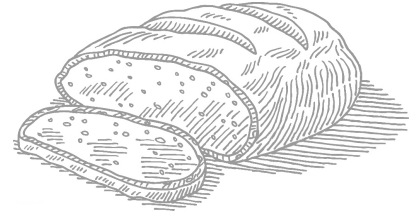
our **Large Tartines**

18€

Served with Mesclun Salad

ALL OF OUR TARTINES CAN BE PREPARED GLUTEN FREE BREAD

- Avocado, Smoked Salmon, Fennel Tzatziki, Cucumber ●
- Hummus, Sweet Potatoes, Roasted Parsnip, Cashews ●
- Duck Foie Gras, Onion Confit, Chanterelles Mushroom, Goji Berries
- Cured Ham from Savoie, Abondance Cheese Sprinkles, Candied Shallots, Capers



Soup & Tartine

16€

Create your mix according to your taste!

- **Sushishop's Menu** available on request -

VEGAN VEGETARIAN GLUTEN FREE

... and we **don't Forget** :

the Vegetarian **19 €**

Poached Egg, Avocado, Quinoa, Kale Cabbage Pesto ●

the Caesar **20 €**

Roasted Chicken, Caesar Sauce, Bacon, Parmesan, Croutons

Winter Stew ●● **18 €**

Carrot, Potato, Turnip, Celery,

White Beans, Herbs

+ Extra Meat **6 €**

Savoy's Burger **20 €**

Mountain Beef, Cured Ham,

Reblochon Cheese AOP, Potatoes

Butcher's Piece, Potatoes **20 €**



our **Desserts**

Seasonal Fruits Compote ● **6 €**

Chocolate Fondant Cake **8 €**

Blueberries Crumble **7 €**

Ice Creams & Sorbets **8 €**

Chocolate, Vanilla, Raspberry, Lemon

NET PRICE - TAXES AND SERVICE INCLUDED

Le Resto certify the french's origin of our meats

APÉRITIFS

Anisés et Amers

Absinthe Absente 55°	15 €
Martini Bitter,	7 €
Pastis Artisanal Henri Bardouin	6 €
Ricard, Pastis 51	5 €
Pimm's & Prosecco	18 €
Americano : Martini Bitter, Martini rouge, Badoit rouge	12 €

Vermouths

Martini Rubino & Martini Ambrato	6 €
----------------------------------	-----

Bières

Artisanale Etxeko Bob's Beer (33 cl)	
Blanche - Blonde - Russian Imperial Stout	8,80 €
Heineken 0% (20 cl)	4 €
Carlsberg (33 cl)	8,50 €



Les Sakés (8 cl)

Servi frais ou chaud, selon votre goût...

Bijito Junmai : floral (lilas), iodé, saké non filtré	10 €
Sayori Nakadori Junmai : vif, minéral, notes de fruits secs	10 €
Dassai Junmai da Ginjo : arômes de tilleul, melon, fleurs	
Riz Yamada Nishiki poli a 50%, considéré comme le plus haut de gamme du riz Japonais	30 €

menu **Enfant** 25€

Soupe du jour

ou Assiette de Saumon fumé

Poisson blanc, Légumes du Moment

ou Poulet fermier, Pommes de Terre aux Herbes

ou Steak Charolais, Garniture au choix

ou Pâtes à la Bolognaise ou à la Napolitaine

Mœlleux au Chocolat ou Crumble myrtille

ou Glaces et Sorbets (Chocolat, Vanille, Framboise, Citron)

UNIQUEMENT POUR LES ENFANTS
ONLY FOR CHILDREN

Children's menu 25€

Soup of the Day

or Smoked Salmon Platter

White Fish, Seasonal Vegetables

or Farm Chicken, Potatoes with Herbs

or Charolais Steak, Side Dish of your Choice

or Bolognese or Neapolitan Pasta

Chocolate Fondant Cake or Blueberry Crumble

or Ice Creams and Sorbets (Chocolate, Vanilla, Raspberry, Lemon)



HÔTEL - RESTAURANT - BAR

Réservation : +33 (0)4 79 55 55 50
contact@hotel-savoy-meribel.com

www.hotel-savoy-meribel.com

