



Coté terrasse Le Relais du Galibier

Menu du jour

Entrée du jour + Plat du jour

Ou **15€**

Plat du jour + Dessert du jour

Entrée du jour

+
Plat du jour **19€**

+
Dessert du jour



Nos Salades et entrées

Entrée du jour starter of the day	7,00€	
Planche de charcuteries Savoyardes Savoyard cured meat board/ Fleisch savoie	10,00€	<u>Grande faim</u>
Salade Gourmande (magret de canard fumé, foie gras de canard maison et beaufort) Salad with Beaufort ,smoked duck and foie gras/ Beaufort-Salat, geräucherte Ente und Foie Gras	14,00€	21,00€
Salade Fermière (salade, émincé de filet volaille rôti, œuf dur, tomates, croûtons, dés de comté) salad, minced roasted poultry fillet, boiled egg, tomatoes, croutons, diced cheese/Salat, Geflügelfilet, gekochtes Ei, Tomaten, Croutons, Käsewürfel	10,00€	15,00€
Tartine gratinée a la savoyarde (tartine, lardons, oignons et reblochon gratiné, salade verte) toast, bacon, onions and gratin reblochon, green salad/ Toast, Speck, Zwiebeln und Gratin Reblochon, grüner Salat		15,00€
Tartine de l'été (tartine, pesto, jambon cru de pays, tomate et mozzarella, salade verte) Toast, pesto, country ham, tomato and mozzarella, green salad /Toast, Pesto, Landschinken, Tomate und Mozzarella, grüner Salat		15,00€

Nos plats

Plat du jour Dish of the day	12,00€	
Pavé de rumsteck sauce reblochon (180gr) 	18,00€	
Omelette nature ou beaufort 	10,00€	
Tartiflette savoyarde 	15,00€	
Diot de Valloire au vin rouge de savoie 	17,00€	
Pavé de saumon sauce a l'oseille 	19,00€	*Prix net, service compris

Nos desserts

Crème brûlée vanille / crème brûlée	6,00€
Cœur coulant au chocolat / Creamy heart chocolat cake	5,50€
Tartelette myrtille  / Blueberry pie	6,50€
Vacherin glacé a la framboise  / raspberry iced vacherin	6,00€
Coupe de glace 3 boules / Ice cream cup	5,00€



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Les Vins

SELECTION DE LA MAISON		75cl	37,5cl	Millésime
Réserve James Deschartrons (Bordeaux aoc)	R	16,00€		
<u>SAVOIE Rouge</u>				
Gamay (AOC Ph. et F.Thiollier-domaine de L'Idylle-Cruet)	R	22,00€	14,00€	
Mondeuse d'Arbin (AOC Ph. et F.Thiollier-domaine de l'Idylle-Cruet)	R	23,00€	14,00€	
Chignin Pinot noir (AOC André et Michel Quenard, Tormery-Chignin)	R	26,00€		
Mondeuse saxicole cuvée prestige (AOC Ph. et F.Thiollier-domaine de L'Idylle-Cruet)	R	30,00€		
<u>SAVOIE Blanc</u>				
Divine (rousanne) (AOP Ph. et F. Tiollier -Domaine de l'Idylle-Cruet)	B	26,00€		
Chignin (AOC André et Michel Quenard, Tormery-Chignin)	B	24,00€	16,00€	
Roussette Savoie (AOC Ph. et F. Tiollier -Domaine de l'Idylle-Cruet)	B	23,00€	15,00€	
Chardonnay prestige (AOP Domaine J.Vullien-Freterive)	B	24,00€		
Chignin Bergeron (AOC André et Michel Quenard, Tormery-Chignin)	B	34,00€	22,00€	
<u>SAVOIE Rosé</u>				
Savoie rosé (AOC Domaine de l'Idylle, Ph et F. Tiollier-Cruet)	r	22,00€	14,00€	
<u>PROVENCE AOC</u>				
Château Tour Sainte Anne	r	25,00€		
<u>COTE DU RHONE</u>				
Côtes du Ventoux (AOC La Vieille Ferme)	R	22,00€		
Côtes du Rhone-villages (AOP Tour Mâlière)	R	22,00€	14,00€	
Crozes Hermitage (AOP Domaine Pochon)	R	32,00€	20,00€	
Vacqueyras (AOP Vieux Clocher – J.M.Arnoux)	R	35,00€	22,00€	
Gigondas (AOC Romane Machotte – P.Armadieu)	R	38,00€		

Verres de vin 12cl 4,00€

R=rouge / B=blanc / r = rosé

Mondeuse d'Arbin (Ph. et F.Thiollier-domaine de L'Idylle-Cruet) **R**

Chignin (André et Michel Quénard, Tormery-Chignin) **B**

Roussette de Savoie (AOC Ph. et F. Tiollier -Domaine de l'Idylle-Cruet) **B**

Chardonnay prestige (Domaine J.Vullien-Freterive) **B**

Savoie rosé (Domaine de l'Idylle, Ph et F. Tiollier-Cruet) **r**

Côtes du Ventoux (La Vieille Ferme)**R**

Eaux minérales

	½	1/1
Vittel	4,00€	4,50€
Sampellegrino	4,00€	4,50€

*Prix net, service compris

