

LES ENTREES (STARTERS)

Noix de Saint-Jacques à la Provençale 19 €
Scallops in a Provençal Sauce

Salade de Crevettes et Saumon Fumé aux Agrumes 17 €
Prawn and Smoked Salmon Salad with Citrus Fruit

Foie Gras Frais Maison et Chutney au Banyuls 19 €
Home-Made Foie Gras with Banyuls Wine Chutney

Cassolette de 6 Escargots de Bourgogne 10 €
Six Snails in Garlic Butter

Tartine de Chèvre Chaud au Miel d'Acacia  15 €
Warm Goat's Cheese on Toast with Acacia Honey and Salad

Terrine du Chef aux Poivres Verts 16 €

Ris de Veau à la Crème d'Amandes 17 €
Sweetbreads with an Almond Cream Sauce

LES PLATS (MAIN COURSE)

Filet de Bar, Sauce Vierge * 24 €
Sea-bass Fillet with an Olive Oil Sauce*

Quenelle de Saumon Gratinée au Beaufort * 15 €
Sauce à la Bisque de Homard
Salmon Quenelle au Gratin with a Lobster Bisque Sauce *

Suprême de Volaille, Sauce Aigre Douce * 22 €
Chicken Breast with a Sweet and Sour Sauce *

Filet de Bœuf, Sauce Morilles * 31 €
Fillet of Beef with a Morel Mushroom Sauce *

Burger Gourmet au Beaufort d'Été & Frites Maison 22 €
Bœuf Charolais, Oignons confits, Salade, Tomates
Gourmet Burger with Beaufort Cheese & Home-Made Fries
Charolais Beef, Onion Chutney, Salad, Tomato
Home Made Meat Terrine with Green Peppers

Burger Gourmet Végétarien au Quinoa & Frites Maison  22 €
Quinoa, Beaufort d'été, Oignons confits, Salade, Tomates
Vegetarian Quinoa Burger with Beaufort Cheese & Home-Made Fries,
Onion Chutney, Salad, Tomato

Le Plat du Jour (voir le menu du jour en 1ère page, suppl de 6€ le Dimanche et Fêtes) * 17 €
Dish of the Day (see Menu du Jour on the 1st page, suppl. 6€ Sundays or Bank
Holidays/Festivals) *



Toutes nos viandes sont garanties d'origine UE.
Service Inclus - Boissons en Plus



LES FROMAGES ET DESSERTS

(CHEESE AND DESSERTS)

Plateau de Fromages Assortis 10 €
Selection of Cheese

Fromage Blanc et son Coulis de Fruits Rouges 9 €
Fromage Frais with a Red Berry Coulis

Farandole de Gourmandises au Buffet 14 €
Selection of Home-made Desserts from the Buffet

Salade de Fruits Frais Maison 9 €
Fresh Fruit Salad

**Fondant au Chocolat Guanaja de Valrhôna
et sa Boule de Glace au Caramel Beurre salé ⁽¹⁾** 14 €
Valrhona Guanaja Chocolate Fondant
with Salted Caramel Ice-Cream ⁽¹⁾

**Vacherin aux Deux Couleurs
sur son Coulis de Fruits Rouges** 14 €
Raspberry and Vanilla Ice-Cream Vacherin with a Red Berry Coulis

Glaces et Sorbets 3,50 €
Ice Cream la boule

Chocolat	<i>Chocolate</i>	Fraise	<i>Strawberry</i>
Café	<i>Coffee</i>	Citron	<i>Lemon</i>
Genepi	<i>Genepi</i>	Poire	<i>Pear</i>
Vanille	<i>Vanilla</i>	Caramel	<i>Caramel</i>
Framboise	<i>Raspberry</i>		

(1) possible sans gluten (gluten free available)



Toutes nos viandes sont garanties d'origine UE.
Service Inclus - Boissons en Plus



MENU DU GLACIER

30 €

Tartine de Chèvre Chaud au Miel d'Acacia
Warm Goat's Cheese on Toast with Acacia Honey and Salad

**Quenelle de Saumon Gratinée au Beaufort,
Sauce à la Bisque de Homard**
Salmon Quenelle Gratin with a Lobster Bisque Sauce

Le Plateau des Alpes
Selection of Cheese

Ou

Farandole de Gourmandises au Buffet
Selection of Home-made Desserts at the Buffet

MENU AIGUILLE DU MIDI

42 €

Choix d'Entrée
Choice of Starter

Plat Garnis au Choix
hors Spécialités Savoyardes

Choice of Main Course
Except Raclette & Hot Stone

Le Plateau de Fromages Affinés
Selection of Cheese

Dessert à Choisir dans la Carte
Selection of Home-made Desserts



MENU DU PETIT BABOTCHE

15 €

(Jusqu'à 12 ans / until 12 years old)

Un sirop au choix (Grenadine, pêche, ou cassis)
Fruit squash included (Grenadine, peach or blackcurrant)

Steak Haché ou Pavé de Saumon Meunière Et Frites Maison
Pan-Fried Beefburger or Small Pan-Fried Salmon Fillet with French Fries

Glace Vanille ou Chocolat*

Vanilla or Chocolate Ice-Cream

** Cette glace n'est pas produite par nos soins
(this ice cream isn't homemade)*



LE COIN SAVOYARD



La Cuisson sur Pierre (minimum 2 pers) **29 €/pers**

Avec Frites Maison, Viande de Bœuf et de Volaille, Sauces Cocktail et Tartare,
Salade Verte de Saison

Beef and Chicken cooked on a hot stone

With home-made fries cocktail and tartar sauce and seasonal salad

La Raclette

25€

Avec Pommes en Robe des Champs, Assortiment de Charcuteries
et Salade Verte de Saison

Raclette with Potatoes, Local Smoked Ham, Dry Cured Beef
and Seasonal Green Salad



Toutes nos viandes sont garanties d'origine UE.
Service Inclus - Boissons en Plus

