



# 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**

+  
**Dessert du jour**

**19€**

## Nos Salades et entrées

### **Entrée du jour**

starter of the day

**8,00€**

### **Planche de charcuteries Savoyardes**

Savoyard cured meat board/ Fleisch savoie

**12,00€**


Grande faim

**Salade Gourmande**  (magret de canard fumé, foie gras de canard maison et beaufort)

**16,00€**

**23,00€**


Salad with Beaufort ,smoked duck and foie gras/ Beaufort-Salat, geräucherte Ente und Foie Gras

**Tartine gratinée a la savoyarde**  (tartine, lardons, oignons et fromage gratiné, salade verte)

**10,00€**

**15,00€**

toast, bacon, onions and gratin cheese, green salad/ Toast, Speck, Zwiebeln und Gratin , grüner Salat

**Soupe à l'oignons et croutons gratinés** 

**10,00€**


(Onion Soup /Swiebeluppe und croutons uberbacken)

## Nos plats

### **Plat du jour**


Dish of the day

**14,00€**

**Pavé de rumsteck sauce au bleu d'Albertville (180gr)** 

**20,00€**

Reblochon rump steak/ Reblochon Rumpf

**Omelette nature ou beaufort** 

**12,00€**

**Tartiflette du Galibier**

**16,00€**

Browned potatoes with onions and lardons baked with cheese

Kartoffeln mit Zwiebeln und Speckstreifen mit Käse geschmelzt

**Diot de Valloire au vin rouge de savoie** 

**18,00€**

Sausage of Valloire sauce with red wine of Savoy /

Wurst aus Valloire-Sauce mit Rotwein aus Savoyen

**Filet de bar poêlé sauce vigneronne** 

**24,00€**

Filet of bass with red wine sauce/Wolsbarsch filet mit rothweinsauce

\*Prix net, service compris

## Nos desserts

<b>Crème brûlée aux myrtilles /</b> crème brûlée	<b>7,00€</b>
<b>Cœur coulant au chocolat/</b> Creamy heart chocolat cake	<b>6,50€</b>
<b>Tartelette myrtilles /</b> Blueberry pie	<b>7,00€</b>
<b>Vacherin glacé a la framboise /</b> raspberry iced vacherin	<b>7,00€</b>
<b>Coupe de glace 3 boules/</b> Ice cream cup	<b>6,00€</b>



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

## Les Vins

<u>SELECTION DE LA MAISON</u>		75cl	37,5cl	Millésime
<b>Réserve James Deschartrons (Bordeaux aoc)</b>	<b>R</b>	<b>16,00€</b>		
<u>SAVOIE Rouge</u>				
<b>Gamay (AOC Ph. et F.Thiollier-domaine de L'Idylle-Cruet)</b>	<b>R</b>	<b>24,00€</b>	<b>16,00€</b>	
<b>Mondeuse d'Arbin (AOC Ph. et F.Thiollier-domaine de l'Idylle-Cruet)</b>	<b>R</b>	<b>24,00€</b>	<b>16,00€</b>	
<b>Chignin Pinot noir (AOC André et Michel Quenard, Tormery-Chignin)</b>	<b>R</b>	<b>28,00€</b>		
<b>Mondeuse saxicole cuvée prestige</b> (AOC Ph. et F.Thiollier-domaine de L'Idylle-Cruet)	<b>R</b>	<b>30,00€</b>		
<u>SAVOIE Blanc</u>				
<b>Divine (rousanne) (AOP Ph. et F. Tiollier -Domaine de l'Idylle-Cruet)</b>	<b>B</b>	<b>28,00€</b>		
<b>Chignin (AOC André et Michel Quenard, Tormery-Chignin)</b>	<b>B</b>	<b>26,00€</b>	<b>18,00€</b>	
<b>Roussette Savoie (AOC Ph. et F. Tiollier -Domaine de l'Idylle-Cruet)</b>	<b>B</b>	<b>25,00€</b>	<b>16,00€</b>	
<b>Chardonnay prestige (AOP Domaine J.Vullien-Freterive)</b>	<b>B</b>	<b>26,00€</b>		
<b>Chignin Bergeron (AOC André et Michel Quenard, Tormery-Chignin)</b>	<b>B</b>	<b>34,00€</b>	<b>22,00€</b>	
<u>SAVOIE Rosé</u>				
<b>Savoie rosé (AOC Domaine de l'Idylle, Ph et F. Tiollier-Cruet)</b>	<b>r</b>	<b>24,00€</b>	<b>16,00€</b>	
<u>PROVENCE AOC</u>				
<b>Château la Tour de l'Evêque</b>	<b>r</b>	<b>28,00€</b>		
<u>COTE DU RHONE</u>				
<b>Côtes du Ventoux (AOC La Vieille Ferme)</b>	<b>R</b>	<b>24,00€</b>		
<b>Côtes du Rhone-villages (AOP Tour Mâlière)</b>	<b>R</b>	<b>24,00€</b>	<b>14,00€</b>	
<b>Crozes Hermitage (AOP Domaine Pochon)</b>	<b>R</b>	<b>32,00€</b>	<b>20,00€</b>	
<b>Vacqueyras (AOP Vieux Clocher – J.M.Arnoux)</b>	<b>R</b>	<b>35,00€</b>	<b>22,00€</b>	
<b>Saint Joseph AOP (vins de Vienne Cuilleron/Gaillard/Villard)</b>	<b>R</b>	<b>38,00€</b>		

## 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
<b>Vittel</b>	<b>4,00€</b>	<b>4,50€</b>
<b>Sampellegrino</b>	<b>4,00€</b>	<b>4,50€</b>

\*Prix net, service compris

