



MENU TERROIR à 25,00€



Assiette de charcuteries savoyardes

Savoyard cured meat boardp / Savoy Aufschnitt Platte

Tartiflette du Galibier aux lardons



*Browned potatoes with onions and lardons baked with cheese
Kartoffeln mit Zwiebeln und Speckstreifen mit Käse geschmelzt*

Ou

Diot de Valloire au vin rouge de Savoie

*Sausage of Valloire sauce with red wine of Savoy /
Wurst aus Valloire-Sauce mit Rotwein aus Savoyen*



Tartelette aux myrtilles

Blueberry pie / heidelbeerenkuchen

Ou

Vacherin glacé framboises

Raspberry Iced Vacherin/ Himbeeren

Menu Enfant a

10,00€

Steack haché

Ou

Mini tartiflette

Coupe de fromage blanc

Ou

Boule de glace au choix



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



HÔTEL★★ - RESTAURANT "LE RELAIS DU GALIBIER"

LES VERNEYS - 73450 VALLOIRE

TÉL : 04 79 59 00 45 - FAX : 04 79 83 31 89

Internet : www.relais-galibier.com - E-mail : info@relais-galibier.com R.C. B.309 494 193

Savoie Mon+Blanc



MENU à 32.00€

Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre

Home-made smoked salmon/ Geräucherter Lachs

Ou

Terrine de foie gras de canard maison

Home-made half cooed duck foie gras

Ou

Salade au Beaufort et magret fumé par nos soins

Beaufort and home-made smoked duck salad/ Salat mit Beaufort und geräucherter Entenbrust

Filet de Bar poêlé sauce vigneronne

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

Ou

Filet Mignon de porc jus aux morilles

Filet mignon of pork with morels /Schweinefilet Mignon mit Morcheln

Ou

Filet de canette sauce aux agrumes

Filet of can with citrus sauce/ente mit zitrusssauce

Assiette de fromages

Cheese plate

Ou

Dessert au choix

Choice of dessert/

PLATS TERROIR



Diot de Valloire au vin rouge de Savoie <i>sausage of Valloire sauce with red wine of Savoy / Wurst aus Valloire-Sauce mit Rotwein aus Savoyen</i>	17,00€
Tartiflette du Galibier aux lardons, salade <i>Browned potatoes with onions, lardons, baked with cheese Kartoffeln mit Zwiebeln, Speckstreifen und Käse gesmelzt</i>	16,00€
Fondue savoyarde, jambon de pays, salade (minimum 2 personnes) <i>Cheese fondue / Käse fondue</i>	19,00€/pers
La grande planche Savoyarde <i>(Charcuteries savoyardes, pommes grenailles, salade et assortiment de fromages)</i>	21,00€

Carte

ENTREES

Planchette de charcuteries Savoyardes

Savoyard cured meat board/ Fleisch savoie



12,00€

Soupe à l'oignons et croutons gratinés

Onion soup/

10,00€ ☺

Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre

Home-made smoked salmon/ Geräucherter Lachs

15,00€ ☺

Salade au Beaufort et magret fumé maison

Beaufort and home-made smoked duck salad/ Salat mit Beaufort und geräucherter Entenbrust

14,00€ ☺

Foie gras de canard maison

duck foie gras/ Entenstopfleber

17,00€ ☺

POISSONS

File de Bar poêlé sauce vigneronne

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

24,00€ ☺

Filet d'omble chevalier au vermouth de Chambéry

Arctic char fillet with vermouth from Chambéry/ seesaibling-Filet mit Vermouth



28,00€ ☺

VIANDES

Pavé de rumsteck sauce au bleu d'Albertville 180gr

rump steak with reblochon sauce/ Rumpf mit reblochon sauce

20,00€ ☺

Filet Mignon de porc jus aux morilles

Filet mignon of pork with morels /Schweinefilet Mignon mit Morcheln

17,00€ ☺

Filet de canette sauce aux agrumes

Filet of can with citrus sauce/ entet mit zitrusssauce

20,00€ ☺

Souris d'agneau caramélisée au miel et son jus

Slow cooked lamb shank honey /Lammhaxe mit Honig

24,00€ ☺

Tagliatelles aux légumes

Tagliatelle with vegetables/ Tagliatelle mit provenzalischem Gemüse



15,00€ ☺

Prix net, service compris

FROMAGES

Assiette de fromages <i>Cheese plate - Käseplatte</i>	7,00€
Fromage blanc de campagne <i>White cheese/ Frischkäse</i>	4,00€

DESSERTS

Crème brûlée aux myrtilles <i>Vanilla cream brûlée</i> <i>Gratinierte Vanillecream</i>	7,00€
Profiteroles	7,00€
Vacherin glacé framboises <i>Raspberry Iced Vacherin</i> <i>Vacherin Himbeeren vereist</i>	7,00€
Moelleux au chocolat mi-cuit, glace vanille <i>Semi-cooked chocolate cake with vanilla ice cream</i> <i>halbgebackener Schokoladenkuchen mit Vanilleeis</i>	6,50€
Poire pochée craquante et coulis chocolat <i>Poached pear and chocolate coulis</i> <i>Pochierte Birnen-Schokoladen-Coulis</i>	7,00€ ₪
Tartelette aux myrtilles <i>Blueberry pie</i> <i>Heidelbeer-Törtchen</i>	7,00€
Coupe de glace 3 boules <i>Cutting ice from 3 balls</i> <i>Eisbecher 3 Bälle</i>	6,00€

(Vanille, chocolat, fraise, café, pistache, caramel, citron, cassis, myrtilles, framboise)

Prix net, service compris