



COTÉ TERRASSE LE RELAIS DU GALIBIER

Menu du jour

ENTREE DU JOUR + PLAT DU JOUR

OU

16€

PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

ENTREE DU JOUR

+

PLAT DU JOUR

+



DESSERT DU JOUR

20€

Nos Salades et entrées

Entré du jour starter of the day	8,00€	
Planche de charcuteries Savoyardes Savoyard cured meat board/ Fleisch savoie	12,00€	<u>Grande faim</u>
Salade au beaufort et Lard paysan de Savoie Salad with beaufort cheese and savoie contrybacon	12,00€	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		16,00€

Nos plats

Plat du jour Dish of the day	14,00€
Brochette de boeuf sauce reblochon (180gr) ☺ Reblochon rump steak/ Reblochon Rumpf	21,00€
Omelette nature ou beaufort ☺	12,00€
Tartiflette savoyarde  Browned potatoes with onions and lardons baked with Reblochon cheese Kartoffeln mit Zwiebeln und Speckstreifen mit Reblochon Käse geschmelzt	17,00€
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	18,00€
Filet de bar poêlé sauce vigneronne ☺ Filet of bass with red wine sauce/Wolsbarsch filet mit rothweinsauce	24,00€

*Prix net, service compris

Nos desserts

Crème brulée vanille / crème brulée	7,00€
Cœur coulant au chocolat / Creamy heart chocolat cake	6,50€
Tartelette myrtille 🍷 / Blueberry pie	7,00€
Vacherin glacé a la framboise 🍷 / raspberry iced vacherin	7,00€
Dessert du jour	5,00€



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

Verres de vin 12cl 5,00€

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

