



# Coté terrasse Le Relais du Galibier

## Menu du jour

ENTREE DU JOUR + PLAT DU JOUR

OU

19€

PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

ENTREE DU JOUR

+

PLAT DU JOUR

+

DESSERT DU JOUR

23€

## Nos Salades et entrées

### Entré du jour

starter of the day

9,00€

### Planche de charcuteries Savoyardes

Savoyard cured meat board/ Fleisch savoie

12,00€

Grande faim

### Salade au beaufort et magret fumé maison

Salad with beaufort cheese and savoie contrybacon

15,00€

19,00€

### 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

17,00€

### Terrine de joue de porc maison en gelée et petits legumes

beef cheek terrine with small vegetables / Rinderbäckterriner mit kleinem Gemüse

12,00€

## Nos plats

### Plat du jour

Dish of the day

14,00€

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

Reblochon rump steak/ Reblochon Rumpf

22,00€

### Omelette nature ou beaufort

13,00€

### 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

<b>Crème brûlée vanille</b> / crème brûlée	7,00€
<b>Cœur coulant au chocolat</b> / Creamy heart chocolat cake	6,50€
<b>Tartelette myrtille</b>  / Blueberry pie	7,50€
<b>Vacherin glacé a la framboise</b>  / raspberry iced vacherin	7,00€
<b>Dessert du jour</b>	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
<b>Réserve James Deschartrons (Bordeaux aoc)</b>	R	17,00€		
<b>SAVOIE Rouge</b>				
<b>Gamay</b> (AOC Ph. et F.Thiollier-domaine de L'Idylle-Cruet)	R	25,00€	17,00€	
<b>Mondeuse d'Arbin</b> (AOC Ph. et F.Thiollier-domaine de L'Idylle-Cruet)	R	25,00€	17,00€	
<b>Mondeuse saxicole cuvée prestige</b> (AOC Ph. et F.Thiollier-domaine de L'Idylle-Cruet)	R	32,00€		
<b>SAVOIE Blanc</b>				
<b>Divine (rousanne)</b> (AOP Ph. et F. Tiollier -Domaine de l'Idylle-Cruet)	B	29,00€		
<b>Chignin</b> (AOC André et Michel Quenard, Tormery-Chignin)	B	27,00€	18,00€	
<b>Roussette Savoie</b> (AOC Ph. et F. Tiollier -Domaine de l'Idylle-Cruet)	B	25,00€	16,00€	
<b>Chardonnay prestige</b> (AOP Domaine J.Vullien-Freterive)	B	27,00€		
<b>Chignin Bergeron</b> (AOC André et Michel Quenard, Tormery-Chignin)	B	35,00€	22,00€	
<b>SAVOIE Rosé</b>	n			
<b>Savoie rosé</b> (AOC Domaine de l'Idylle, Ph et F. Tiollier-Cruet)	r	25,00€	17,00€	
<b>PROVENCE AOC</b>				
<b>Château la Tour de l'Evêque</b>	r	30,00€		
<b>COTE DU RHONE</b>				
<b>Côtes du Ventoux</b> (AOC La Vieille Ferme)	R	25,00€		
<b>Côtes du Rhone-villages</b> (AOP Tour Mâlière)	R	25,00€	14,00€	
<b>Crozes Hermitage</b> (AOP Domaine Pochon)	R	34,00€	22,00€	
<b>Vacqueyras</b> (AOP Vieux Clocher – J.M.Arnoux)	R	38,00€		
<b>Saint Joseph APO Vins de Viennes</b> (Cuilleron/Gaillard/Villard)	R	38,00€		

## Verres de vin 12cl 5,50€

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

\*Prix net, service compris

