

## LES ENTREES (STARTERS)

<b>Cassolette de 6 Escargots de Bourgogne</b> Six Snails in Garlic Butter	14 €
<b>Mini Croziflette de Savoie au Sarrasin et sa Saladine</b> Mini Savoyard Croziflette with Salad	16 €
<b>Noix de Saint-Jacques à la Provençale</b> Scallops in a Provençal Sauce	23 €
<b>Salade de Crevettes et Saumon Fumé aux Agrumes</b> Prawn and Smoked Salmon Salad with Citrus Fruit	21 €
<b>Foie Gras Frais Maison et Chutney au Banyuls</b> Home-Made Foie Gras with Banyuls Wine Chutney	21 €
<b>Ris de Veau à la Crème d'Amandes</b> Sweetbreads with an Almond Cream Sauce	21 €
<b>Traditionnelle Soupe à l'Oignon</b> Traditional French Onion Soup	13 €

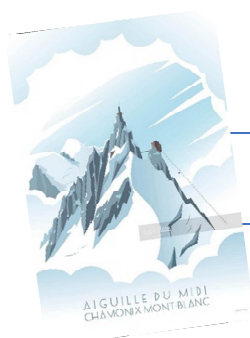


Toutes nos viandes sont garanties d'origine UE, voir tableau  
Service Inclus - Boissons en Plus



## LES PLATS (MAIN COURSE)

<b>Filet de Bar, Sauce Vierge *</b> Sea-bass Fillet with an Olive Oil Sauce*	<b>25 €</b>
<b>Quenelle de Saumon Gratinée au Beaufort *</b> <b>Sauce à la Bisque de Homard</b> Salmon Quenelle au Gratin with a Lobster Bisque Sauce *	<b>16 €</b>
<b>Suprême de Volaille, Sauce Poivre Verts *</b> Chicken Breast with a Green Pepper Sauce *	<b>23 €</b>
<b>Foie de Veau et sa Sauce Acidulée à la Framboise</b> Calf's Liver with a Raspberry Sauce	<b>25 €</b>
<b>Filet de Bœuf, Sauce Hongroise *</b> Fillet of Beef with a Hungarian-style Sauce *	<b>32 €</b>
<b>Burger Gourmet au Beaufort d'Été &amp; Frites Maison</b> Bœuf Charolais, Oignons confits, Salade, Tomates Gourmet Burger with Beaufort Cheese & Home-Made Fries Charolais Beef, Onion Chutney, Salad, Tomato	<b>24 €</b>
<b>Burger Gourmet Végétarien au Quinoa &amp; Frites Maison</b> 🌱 Quinoa, Beaufort d'été, Oignons confits, Salade, Tomates Vegetarian Quinoa Burger with Beaufort Cheese & Home-Made Fries, Onion Chutney, Salad, Tomato	<b>24 €</b>
<b>Le Plat du Jour</b> ( <i>voir le menu du jour en 1ère page, suppl de 7€ le Dimanche et Fêtes</i> ) * Dish of the Day (see Menu du Jour on the 1st page, suppl. 7€ Sundays or Bank Holidays/Festivals) *	<b>17 €</b>



*Menu de l'Aiguille : 1 Entrée + 1 Plat + Buffets = 50 €*



Toutes nos viandes sont garanties d'origine UE, voir tableau  
Service Inclus - Boissons en Plus



# LES FROMAGES ET DESSERTS

## (CHEESE AND DESSERTS)

<b>Plateau de Fromages Assortis</b> Selection of Cheese	12 €
<b>Fromage Blanc et son Coulis de Fruits Rouges</b> Fromage Frais with a Red Berry Coulis	10 €
<b>Farandole de Gourmandises au Buffet</b> Selection of Home-made Desserts from the Buffet	15 €
<b>Salade de Fruits Frais Maison</b> Fresh Fruit Salad	10 €
<b>Fondant au Chocolat Guanaja de Valrhôna et sa Boule de Glace au Caramel Beurre salé <sup>(1)</sup></b> Valrhona Guanaja Chocolate Fondant with Salted Caramel Ice-Cream <sup>(1)</sup>	15 €
<b>Vacherin glacé de nos Montagnes Vanille-Myrtille</b> Blueberry and Vanilla Ice-Cream Vacherin with a Red Berry Coulis	15 €
<b>Glaces et Sorbets</b> Ice Cream	3,50 € la boule
Chocolat <i>Chocolate</i>	Fraise <i>Strawberry</i>
Vanille <i>Vanilla</i>	Framboise <i>Raspberry</i>
Café <i>Coffee</i>	Citron <i>Lemon</i>
Caramel <i>Caramel</i>	Myrtille <i>Blueberry</i>
	Genepi <i>Genepi</i>

(1) possible sans gluten (gluten free available)



Toutes nos viandes sont garanties d'origine UE, voir tableau  
Service Inclus - Boissons en Plus



## **MENU DU GLACIER**

**35 €**

**Mini Croziflette de Savoie au Sarrasin et sa Saladine**

Mini Savoyard Croziflette with Salad

**Ou**

**Traditionnelle Soupe à l'Oignon**

Traditional French Onion Soup

---

**Quenelle de Saumon Gratinée au Beaufort,**

**Sauce à la Bisque de Homard**

Salmon Quenelle Gratin with a Lobster Bisque Sauce

---

**Farandole de Gourmandises au Buffet**

Selection of Home-made Desserts at the Buffet

## **MENU AIGUILLE DU MIDI**

**50 €**

**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



Toutes nos viandes sont garanties d'origine UE, voir tableau  
Service Inclus - Boissons en Plus



# MENU DU PETIT BABOTCHE

16 €

(Jusqu'à 12 ans)

**Un sirop ou une limonade au Choix  
(Framboise, Pêche ou Menthe)**

Fruit Squash or Limonade Included (Raspberry or Peach or Mint)

**Steak Haché Poêlé ou Pavé de Saumon Meunière ou 1/2 Plat du Jour**

**Frites Maison**

Pan-Fried Beefburger or Small Pan-Fried Salmon Fillet or Dish of the Day  
with French Fries



**Glace Vanille ou Chocolat\* ou Salade de Fruits**

Vanilla or Chocolate Ice-Cream or Fruit Salad

*\* 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)

32 €/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 au Lait Cru de Tarine**

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



28 €

**Raclette**

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



Toutes nos viandes sont garanties d'origine UE, voir tableau  
Service Inclus - Boissons en Plus

