HÔTEL & SPA BEAU SITE ★★★

Bienvenue

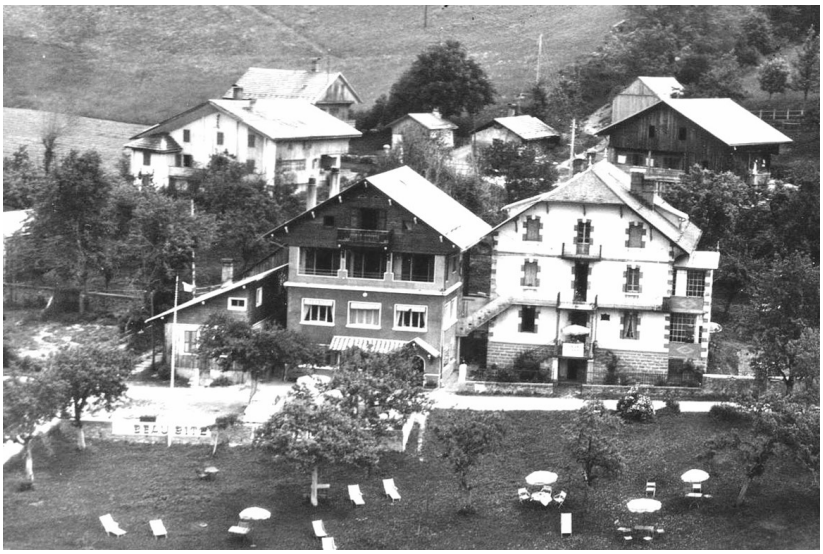
Bienvenue dans notre restaurant.
Stéphane, par passion pour son métier, n'utilise aucun plat cuisiné et aucune sauce préparée. Il a donc volontairement simplifié la carte ci-après, afin de garantir une qualité dans votre assiette.
Des Terrines aux glaces, des Sauces à la Crème Anglaise, tout sort de notre cuisine. Cependant, ce gage de qualité peut demander un peu d'attente de votre part.
Merci de votre par avance pour votre compréhension.

Nous vous souhaitons un Bon Appétit.

RESTAURANT DE TERROIR
Une cuisine régionale en toute convivialité.

PRIX NETS TTC

HÔTEL & SPA
BEAU SITE
★★★



Merci aux professionnels qui nous accompagnent depuis tant d'années, pour leurs produits de qualité....

La **Boucherie « Haute-Savoie Viande »**
Le **Porc de A à Z**, à St Pierre en Faucigny, pour notre jambon fumé
La **Pisciculture de Montremont** à Thônes (et celle de Marlens l'hiver)
et son resto La Cabane, à découvrir l'été
La maison « **Maulet Primeurs** » à St Pierre en Faucigny
Notre cousin **Philippe**, pour sa Tomme de Savoie et son beurre fermier
Le **Farto de Thônes** pour ses fromages de qualité
La Boulangerie **Vulliet** au Grand-Bornand
Les **Brasseurs Savoyards** à Alby-sur-Chéran pour leurs bières bio
et un Yaute Cola bio dont certains devraient s'inspirer...
Le **Domaine St Germain** de St Pierre d'Albigny ,
et Raphaël, qui sait valoriser les Vins de Savoie
Et le petit dernier, **le GAEC des Belles Dames** aux Clefs
Pour leurs fromages de chèvres et leur bleu de vaches

Prix nets TTC

Découverte des Sélections À la Carte

Nos Spécialités Savoyardes

Servies pour 2 personnes minimum, elles sont toutes accompagnées de notre jambon fumé, rosette, jambon blanc et de salade verte

L'Authentique Fondue Savoyarde	21,00 €
La Raclette traditionnelle (en coupelle)	24,00 €
L'inévitable Tartiflette, au Reblochon fermier	24,00 €

(Tartiflette uniquement sur commande)

Le Snack des Aravis

La Planche du Randonneur	17,00 €
(Charcuterie, tomme et reblochon, salade et farcement)	
Le Burger du Montagnard	19,00 €
(Pain burger maison et steak façon boucher 150gr, gratiné à la Raclette, salade et pommes frites maison)	

Le coin des Bambins - 11 €

(jusqu'à 12 ans)

Emincé de volaille à la crème
ou Escalope de Truite sauce douce
Garnitures du jour

Moelleux au chocolat ou Fromage Blanc
ou Glace 2 boules

Prix nets TTC

Découverte des Sélections À la Carte

Les Entrees

Velouté de Potiron aux éclats de chataîgnes	11,00 €
Méli-mélo de salade, gratiné au reblochon fermier Et son Beignet de pommes de terre	12,50 €
Assiette Nordique, Saumon fumé maison Et sa petite salade hivernale	13,00 €
Assortiment de charcuterie maison composée d'une terrine, Viande de boeuf sechée et jambon cru fumé et Coppa	13,00 €

Le Poisson

Pavé de Truite cuit vapeur, sauce crémeuse à l'aneth	19,00 €

Les Viandes

Plat du jour garni	17,00 €
Cabécéro de Porc aux petits oignons glacés (Pavé moelleux issu de la longe)	18,00 €
Cuisse de Canard confite, sauce forestière	19,00 €
Pièce de bœuf du boucher, sauce au poivre	20,00 €

Viandes d'origine **France**, sauf Agneau d'origine U.E.

Prix nets TTC

HÔTEL & SPA BEAU SITE ★★★

Menu gourmand
3 plats à composer - 34 €

Entrée de la carte au choix
ou
Suggestion du jour

Plat de la carte au choix
ou
Plat du jour

Plateau de fromages affinés de Savoie
ou
Dessert de la carte au choix

Les Desserts

Glaces maison 2 boules au choix	7,00 €
(Glaces *Vanille, Café, Chocolat* Sorbets *Citron, Fraise, Framboise*)	
Poire Belle-Hélène ou Dame Blanche	9,00 €
Biscuit de Savoie et son sorbet Mandarine	9,50 €
Crème Brûlée	9,50 €
Moelleux au chocolat et glace	9,50 €
Crumble aux poires flambées au génépi	9,50 €

Prix nets TTC

Les vins du Domaine Saint Germain

Domaine Saint-Germain : Raphaël Saint-Germain
élu vigneron de l'année du Guide Hachette 2022 en Savoie
Publié le 18-01-2022

Dans le Parc naturel régional du massif des Bauges, Raphaël Saint-Germain, biologiste de formation, exploite en bio un vignoble d'une dizaine d'hectares, en majorité situé sur la commune de Saint-Pierre-d'Albigny.

Blancs - 75cl

Chardonnay «Petite Ste Marie »	29,00
Roussette Altesse *	31,00

Rouges - 75cl

Gamay Vieilles Vignes	29,00
Mondeuse les Taillis *	31,00
Persan	33,00

La perle du Domaine, ancien cépage préservé (moins de 1ha cultivé)
Vendanges manuelles et sans sulfites

Rosé - 75cl

Mondeuse de Savoie*	29,00

** disponibles en demi-bouteilles*

PRIX NETS TTC

Les Boissons Froides et Chaudes

Les Eaux Minerales et Sodas

Evian, Badoit	100 cl	4,80 €
Demi Badoit	50 cl	3,80 €
Perrier (33 cl), Orangina (25cl)		3,80 €
Yaute Cola / Yaute Tonic	33 cl	3,80 €
Thé glacé des Alpes	33 cl	3,80 €
Sirops	25 cl	2,50 €
Diabolos	25 cl	2,80 €
Jus de Fruits	25 cl	3,50 €
(Orange, Pomme, Ananas, Pamplemousse, Abricot, Tomate)		

Les Boissons Chaudes

Café expresso	1,90 €
Double Expresso	3,30 €
Café allongé	2,30 €
Thé noir, thé vert, infusions	2,30 €

Les Apéritifs et Bières

Vin de Noix ou Pamplemousse maison	4 cl	4,50 €
Le Coquelicot rosé (Crémant de Savoie, conversion en bio)	12 cl	8,80 €
Bière locale des Brasseurs Savoyards Blonde, Blanche (5%) ou Ambrée (7%)	33 cl	5,50 €
Heineken Pression	25 cl	4,00 €
Leffe blonde (6,6%)	33 cl	5,50 €
Pastis, Ricard	2 cl	4,00 €
Kir cassis, framboise ou mure	12 cl	5,00 €
Suze, Martini, Porto, Muscat	4 cl	4,50 €
Coupe de Champagne	12 cl	10,50 €
Whisky Long John ou Paddy	4 cl	6,00 €
Bourbon Four Roses	4 cl	6,80 €
Génépi, Liqueur des Aravis, Marc de Savoie	4 cl	4,50 €
Cognac, Armagnac, Calvados	4 cl	4,50 €

Prix nets TTC