

ENTREES/SALADES – STARTERS/SALADS

POTAGE MINISTRONE MAISON, grissinis et parmesan	7,50€
Home-made minestrone soup served with grissini's and parmesan cheese	
TERRINE DE CANARD MAISON, FARCIE DE FOIE GRAS ET PRUNEAUX	13,00€
Home-made duck pâté with a foie gras and prune stuffing	
PRESSE DE FOIE GRAS MAISON, Chutney de fruits secs à l'orange et toasts muesli maison	28,00€
Home-made foie gras, orange and dried fruit chutney, muesli toasts	
ASSIETTE DE SAUMON FUME PAR NOS SOINS,	20,00€
Petit pain suedois, Espuma de wasabi au vinaigre de riz Home smoked salmon, Swedish bread, wasabi and rice vinegar foam	
ASSIETTE DE CHARCUTERIE Assortment of cold cured meats	13,00€
TARTE SALEE MAISON AU FROMAGE DE CHEVRE ET TOMATES CONFITES, SALADE VERTE	11,00€
Home-made savory tart with goats cheese, tomatoes and green salad	
SALADE SAVOYARDE	13,00€
Salade verte, tomate, jambon blanc, pommes rissolées, œuf au plat Mixed salad with boiled ham, fried potatoes and fried egg	
SALADE ITALIENNE Tomate mozzarella, salade verte, jambon de Parme	14,00€
Tomatoes, mozzarella cheese, green salad and Parma ham	
ASSIETTE DE L'OURS	
Tarte salée, jambon de Parme, fromage tranché, salade mixte	17,00€
Skiers Platter – Home-made savory tart, Parma ham, mixed salad, cheese slices	
SALADE CESAR au filet de poulet et à la crème d'anchois	14,00€
Chicken Cesar salad with a cream of anchovy dressing	

PATES FRAÎCHES DE FABRICATION MAISON **HOME MADE PASTA DISHES**

SPAGHETTI BOLOGNAISE ET PARMESAN	15,00€
SPAGHETTI AU PESTO, SAUCE TOMATE ET PARMESAN	14,00€
Spaghetti with a basil, tomato and parmesan cheese sauce	
SPAGHETTI AU SAUMON FUME, CREME ET BASILIC	16,00€
Spaghetti with smoked salmon and basil cream sauce	
SPAGHETTI AUX TRUFFES Spaghetti with truffles	33,00€
SPAGHETTI, HOMARD ENTIER, SAUCE HOMARDINE	58,00€
Spaghetti with <u>A WHOLE LOBSTER</u> , Lobster and cream sauce	

BAR AUX TRUFFES – TRUFFLE BAR Selon arrivage - Depending delivery

**OMELETTE AUX TRUFFES Truffle omelet	33,00€
SPAGHETTI MAISON AUX TRUFFES / WITH TRUFFLES	33,00€
FONDUE SAVOYARDE AUX TRUFFES Cheese fondue with truffles	39,00€
HOMARD ENTIER GRILLE, RISOTTO ET TRUFFES Whole grilled Lobster with a truffle and risotto garnish	68,00€
FILET DE BŒUF Rossini (Foie gras poêlé et truffes) Filet of beef with foie gras and truffles	38,00€

PLATS DU FOURNEAU – MAIN COURSES

HOMARD ENTIER GRILLE AU FEU D'ENFER ET RISOTTO Whole grilled Lobster with a risotto garnish	58,00€
** STEAK TARTARE ASSAISONNE A L'ITALIENNE (Noix et Parmesan) Raw beef tartar with Parmesan cheese and walnuts	25,00€
** CHOPE D'AGNEAU GRILLEE BEARNAISE Grilled lamb chop, Bearnaise sauce	21,00€
** ENTRECOTE GRILLEE BEARNAISE Grilled sirloin steak, Bearnaise sauce	25,00€
** COTE DE BŒUF <u>ANGUS</u> GRILLEE Béarnaise (Environ 500g) Grilled rib of <u>ANGUS</u> beef (Approximately 500g) Bearnaise sauce	35,00€
** T.BONE DE VEAU GRILLE (Côte et filet) Béarnaise Grilled T.Bone of veal (Chop with the fillet) Bearnaise sauce	25,00€
** BURGER DE LUXE, Filet de bœuf et foie gras poêlé Luxury burger, fillet of beef and fried foie gras	30,00€
TARTIFLETTE, SALADE VERTE, CHARCUTERIE Tartiflette, green salad, Assortment of cold cured meats	23,00€
FONDUE SAVOYARDE, CHARCUTERIE, SALADE VERTE Savoy cheese fondue, Assortment of cold cured meats, green salad	22,00€
** OMELETTE GARNIE – Fromage et Jambon ou Nature Cheese and ham omelette or Plain omelette	15,00€
** GARNI DE POMMES FRITES, <u>OU</u> POLENTA CROUSTILLANTE, LEGUMES ET SALADE VERTE ** SERVED WITH CHIPPED POTATOES <u>OR</u> CRISPY POLENTA, VEGETABLES AND GREEN SALAD	
SAUCE BEARNAISE MAISON SERVI AVEC NOS GRILLADES HOME MADE BEARNAISE SAUCE SERVED WITH ALL GRILLED MEATS	

PLATS POUR LES ENFANTS DE MOINS DE 14 ANS.

Dishes for children under 14 years.

Spaghetti bolognaise OU pesto OU saumon 10,00€

Steak haché maison OU nuggets de poulet OU omelette jambon et fromage
Garnis de frites OU de pâtes fraîches Maison 11,00€
Home-made "steak haché" or chicken nuggets or ham and cheese omelette
Served with chipped potatoes or Home-made fresh pasta

FROMAGES ET DESSERTS / CHEESE AND DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES DE PAYS, 8,00€
3 fromages affinés par les caves de Rognaix en Savoie, salade verte
Regional cheese platter, 3 cheeses with green salad and garnish

FROMAGE BLANC à la crème fraîche et au coulis de fruits rouges 6,50€
"Fromage frais" with fresh cream and red fruit coulis

PÂTISSERIE MAISON, L'Incontournable tarte au citron meringuée 6,50€
Home-made pastry, Lemon Meringue Pie

PROFITEROLES MAISON AU CHOCOLAT, CHANTILLY 7,50€
Vanilla Ice cream profiteroles with chocolate sauce and fresh cream

CREME BRULEE MAISON 6,50€

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON 5,50€
Home-made chocolate mousse

COUPE SCHOKO-BONS 6,50€
Glace chocolat au lait, glace noisette, éclats de noisettes,
Nutella, chantilly et bien sûr un schoko-bons

COUPE GLACEE DE L'OURS 7,50€
Glace vanille, cerises amarina, crème de cerise, copeaux chocolat
Cherry and vanilla ice cream cup with cherry liqueur and chocolate shavings

COUPE "JET SET" 7,50€
Glace vanille, Get 27, chantilly, copeaux chocolat.
Vanilla ice cream, Get 27, chantilly, chocolate shavings

CAFÉ GOURMAND Espresso coffee, mini desserts 7,00€
CHAMPAGNE GORMAND, Glass of champagne, mini desserts 15,00€

COLONEL Lemon water ice with vodka 7,50€

ASSORTIMENT DE GLACES OU DE SORBETS 2,50€ / 4,00€ / 6,00€
Une/deux/trois boules
Assortment of ice creams and water ices One/two or three scoops
Crèmes glacées : Vanille, Chocolat, Noisette, Café, Fraises
Sorbets : Citron, Framboise, Pêche.

COUPE DE SALADE DE FRUITS Fresh fruit salad cup 6,50€

ASSIETTE DE FRITES 7,00€
Plate of chipped potatoes

SALADE VERTE PORTION 5,50€
Green salad with a vinaigrette dressing

PETITE RESTAURATION DE 14H15 A 18H00
A SNACK FROM 2.15PM TO 6.00PM

POTAGE MINISTRONE MAISON, grissinis et parmesan
Home-made Minestrone soup, with grissini's and parmesan cheese 7,50€

TARTE SALEE MAISON, SALADE VERTE 11,00€
Home-made Savory tart with green salad

SANDWICH BAGUETTE. Ingrédients à choisir : 7,50€
JAMBON BLANC, JAMBON DE PARME, FROMAGE, TOMATES
Choose your ingredients : Boiled ham, Parma ham, cheese, tomatoes

ASSIETTE DE FROMAGES DE PAYS, 3 fromages, salade verte 8,00€
Regional cheese platter, 3 cheeses with green salad and gamish

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 13,00€
Assortment of cold meats

SALADE VERTE PORTION 5,50€
Green salad with french dressing

COUPE SCHOKO-BONS 6,50€
Glace chocolat au lait, glace noisette, éclats de noisettes,
Nutella, chantilly et bien sûr un schoko-bons

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON
Home-made chocolate mousse 5,50€

PATISSERIE MAISON, Incontournable tarte au citron meringuée 6,50€
Home-made pastry, Lemon meringue pie

ASSORTIMENT DE GLACES OU DE SORBETS 2,50€ / 4,00€ / 6,00€
Une/deux/trois boules
Assortment of ice creams and water ices, one, two or three scoops.
Crèmes glacées : Vanille, Chocolat, Noisette, Café, Fraise
Sorbets : Citron, Framboise, Pêche.

Toutes nos viandes sont d'origine « European » Le bœuf est Français et l'Angus Ecossais
Tous nos plats sont élaborés sur place par notre Maire Restaurateur à partir des produits bruts.
All our meats are European. Our beef is French and the Angus meat is Scottish.
All our dishes are prepared on the premises from fresh produce.
La liste des Allergènes à déclaration obligatoire est disponible sur demande auprès de notre maitre d'hôtel.
The list of notifiable allergens is available upon request from our head waiter.
Prix service compris en Euros. Service is included in the prices. Prices in euros.