

La carte est une invitation à la découverte de plats imaginés ou revisités pour le plaisir des yeux et des papilles...

Pour commencer/To begin

* *Foie Gras* € 19.50

Terrine et crème brûlée de foie gras, compotée d'oignons rouges caramélisés, brioche maison.

Homemade terrine and creme brulee, compote of caramelised red onions, freshly baked brioche.

* *Planche de charcuteries* € 12.50

Salades/Salads

* *Savoie* € 19.50

Jambon cru de Savoie, Tomme de Savoie, tomates confites et chips de patates douces.

Dried ham from Savoie, Tomme de Savoie (local cheese) sun dried tomatoes and sweet potato crisps.

* *Abysses* € 23.50

Saumon fumé, Croustillant de Gambas, mayonnaise au Wasabi, câpres frites et zestes de citron.

Smoked salmon, crispy gambas, wasabi mayonnaise, fried capers, lemon zest.

Plat/Main courses

* *Tartare de bœuf classique* € 26.00

Non préparé, frites maison et salade.

Not prepared, homemade fries, salad.

* *Risotto aux cèpes* € 26.00

Salade Roquette et parmesan.

Rocket salad, parmesan cheese.

* *Fondue Savoyarde aux cèpes* € 26.00

Supplément planche charcuterie € 8.50

* *Confit de Canard* € 27.50

Choucroute, pommes fraîches et sauce aromatisée à l'anis étoilé.

Duck confit, Choucroute, fresh apple, sauce aromatised with aniseed.

* *Tartiflette* € 24.50

Gratin de pomme de terre à la crème, lardons, oignons, Reblochon de Savoie.

Potatoes gratin with cream, bacon, onions, local cheese.

*** Filet de Bœuf** € 32.00

Gratin de pomme de terre, purée de carottes et céleris
sauce au vin rouge.

Gratin dauphinois, puree of carrot and celeriac,
red wine sauce.

Supplément Rossini + € 7.00

*** Le Peclet Gourmet Burger** € 26.00

Steak haché façon bouchère, mayonnaise basilique,
bacon, Tomme de Savoie et frites maison.

Butcher burger, basil mayonnaise, bacon
Tomme de Savoie (local cheese), homemade fries.

*** La planche découverte de Peclet** € 35.00

Tarte au fromage, Soupe d'oignons, Diot de Savoie sauce à la
bière, pomme de terre au four et crème de reblochon, tarte
aux myrtilles.

Cheese pie, onions soup, Diot de Savoie with beer sauce,
baked potato and creme of Reblochon, blueberry tart.



Dessert

* Entremet Chocolat noir,
Poire et Caramel salée

Dark chocolate, pear and salty caramel € 10.50

* Bavarois chocolat blanc myrtilles € 9.50

Bavarian white chocolate blueberry

* Crème brûlée myrtilles

Blueberry creme brulee € 10.00

* Assiette de fromage de Savoie € 11.50

Local cheese board

* Café gourmand

ou avec son génépi €11.50/15.00



Les Aiguilles



DE PECLET

Entrees

Soupe Maison avec son petit pain Homemade soup with bread	9,50
Caesar Salad au poulet salad with chicken, tomato, anchovy, croutons, cheese	13,50
Assiette de charcuterie plate with different sliced meat	10,00
Petit pain	1,00



Snacking

Assiette de frites	7,00
Wrap Poulet	9,00
Wrap Saumon	9,00
Wrap & Soda	12,00
Mignardises du Jour Macarons, cookies, muffins etc.	de 1,00 à 4,50
Pain au Chocolat / Croissant	2,50
Twix / Mars / Snickers	2,50

Crêpes

Sucre	4,50
Sucre - Citron	4,50
Confiture	4,50
Miel - Citron	5,00
Nutella	5,00
Aux Agrumes : Cointreau & Grand Marnier	7,00
Des Alpes: Génépi & Chantilly	7,00
Des Moines: Chocolat & Chartreuse	7,00

Plats Chauds

Cheeseburger à La Raclette ~ frites	16,00
Schnitzel ~ frites ~ salade Schnitzel with french fries and mixed salad	17,50
Entrecôte sauce béarnaise ~ frites ~ salade Entrecôte with sauce béarnaise, french fries and mixed salad	21,00
Tartiflette ~ salade Oven cooked potatoes with bacon, onions, and Reblochon cheese with mixed salad	17,50
Spaghetti Bolognaise	14,00
Penne au quatre fromages penne with four cheeses	14,50
Pasta du jour à partir de pasta of the day	14,00
Tarte au Saumon et poireaux ~ salade Pie with smoked salmon and leeks ~ salad	12,50
Tarte aux épinards, et chèvre ~ salade Pie with spinach, goat cheese and sun-dried tomatoes	12,50



Desserts

Tarte aux pommes	7,00
Tarte au Citron Meringuée	7,00
Tarte aux Myrtilles	7,00
Tarte aux Framboises	7,00
Choco Brownie	7,00
Dessert du Jour à partir de	5,50
Fromage Blanc aux Myrtilles	5,50
Yaourt aux Fruits	2,50



Contact & Réservations:

+33 (0)4 79 00 03 76

info@lesaiguillespecllet.com

www.lesaiguillesdepecllet.com