



Autour d'un verre

Notre Sélection de Vins au verre(12,5 cl)	Les carafes 25 cl 50 cl	
Blanc de Savoie "Les Abymes"	6,50 €	12,00 € 18,50 €
Blanc de Savoie "Chignin-Bergeron"	9,00 €	18,00 € 26,00 €
Blanc de Savoie "Roussette"	7,50 €	14,00 € 22,00 €
Blanc de Savoie "Chardonnay"	7,50 €	14,00 € 22,00 €
Rouge de Savoie "Mondeuse"	6,50 €	12,00 € 18,50 €
Vallée du Rhône "Costières de Nîmes"	6,50 €	12,00 € 18,50 €
Côtes du Rhône "Crozes-Hermitage"	9,00 €	18,00 € 26,00 €
Rosé de Savoie	6.50 €	12,00 € 18,50 €

Les Vins de Savoie et des Alpes

Les Rouges	75 cl	50 cl
Mondeuse "La Belle Violette" (P. et S. Ravier)	28,00 €	—
Mondeuse de Jongieux "Fût de Chêne" (E. Carrel)	32,00 €	—
Gamay de Jongieux "Vieilles Vignes" (E. Carrel)	26,00 €	—
Pinot Noir "Cuvée Jeanine" (J. Vullien)	28,00 €	19,00 €
Semel Pater (Anselmet, Val d'Aoste)	75,00 €	—
Le Prisonnier (Anselmet, Val d'Aoste)	90,00 €	—

Les Blancs	75 cl	50 cl
Les Abymes (P. et S. Ravier)	25,00 €	—
Apremont "Grande Réserve" (M. Cartier)	28,00 €	19,00 €
Chignin (A. et M. Quenard)	26,00 €	—
Roussette Marestel Cuvée Gastronomique (G. Justin).....	35,00 €	—
Chignin Bergeron "Les Amandiers" (P. et S. Ravier)	42,00 €	—
Chardonnay (Dupasquier)	36,00 €	—
Chardonnay "Caspienne" Fût de Chêne (P&S Ravier).....	42,00 €	—
Mondeuse Blanche (Grisard et Fils)	42,00 €	—
Petite Arvine (Girard-Madoux)	42,00 €	—
Blanc Moëlleux de Savoie Cuvée Gabrielle (G. Justin)	—	26,00 €

Rosé	75 cl	
Rosé de Savoie (Guy Justin)	26,00 €	—



Pour plus de choix demandez notre carte des vins

PLAN-PEISEY – 73210 PEISEY-VALLANDRY

☎ 04 79 07 92 19 – Email : hotel-la-vanoise@wanadoo.fr – Site internet : www.hotel-la-vanoise.com

Brasserie Restaurant

La
Vanoise

A partager - To share (2/4pers.)

- **Planche apéro mixte** (fromage, charcuterie, terrine) 24,00 €

L'express de la Vanoise

30,00 €

L'entrée du jour
Le plat du jour
Le dessert du jour

Les Entrées - Starters

- Foie gras de Canard cuit au torchon, chutney de figues** 20,00
Duck foie gras, figs chutney
- Terrine du Chef aux Myrtilles** 16,00
Chef's Homemade Pork and blueberry Terrine
- Gravlax de Saumon** (salade de pommes de terre, fromage blanc aux herbes) 18,00
Gravlax Salmon (potatoes in salad, herbed cottage cheese)
- Soupe du jour** (croûtons et fromage râpé) 14,00
Soup of the day with croutons and cheese

Les grandes salades - Large salads

- Caesar** (laitue romaine, filets de poulet fermier, croûtons, parmesan, sauce caesar) 17,00
Caesar salad (roman lettuce, chicken tenderloin, croutons, parmesan, caesar sauce)
- Savojarde** (lardons, dés de Beaufort, œuf poché, tomate, croûtons) 17,00
Salad with tomatoes, sliced bacon, Beaufort cheese, poched egg, croutons

Menu Enfant - Kids menu 16,00 €



1 Entrée / 1 starter (crudités ou charcuteries)
Steak haché pur bœuf, frites / *Beefburger with French Fries*
ou Nuggets de poulet, frites / *or Chicken Nuggets, French Fries*
ou Spaghettis Bolognaise / *or Spaghettis Bolognese*
Dessert surprise - *Special dessert*

Tous nos plats sont préparés dans notre cuisine / Real home cooking

VIANDE DE BŒUF ORIGINE FRANCE ET U.E. - PRIX NETS

Notre carte pour midi

Menu at lunch time

Les Plats chauds - Warm dishes

- Plat du jour - Dish of the day** 18,00
 - Omelette, Frites & salade** - Omelette, French fries, Salad 15,00
 - Tartiflette au Reblochon, salade verte** 22,00
Reblochon cheese local speciality (baked potatoes, onions, cheese, bacon) green salad
 - Croque Montagnard au Beaufort, salade verte** 15,00
Toasted sandwich ham and Beaufort cheese, green salad
 - Tarte de l'Alpage au Beaufort, salade verte** - Beaufort cheese tart, green salad 16,00
 - Burger Savoyard** (steak haché pur boeuf, raclette, lard grillé, oignons frits, tomate, sauce burger), frites .. 21,00
Alpine Burger (minced pure beef steak, raclette cheese, bacon, fried onions, tomato, burger sauce) French fries
 - **Option Veggie** (steack végétal)..... 22,00
 - Tête de veau, sauce ravigotte** - Veal's head in ravigotte sauce 24,00
 - Entrecôte Grillée** - Grilled Entrecote 24,00
 - Entrecôte à la Crème de Roquefort ou Poivre vert** 26,00
Entrecote with Roquefort or Peppercorn Sauce
 - Côte de Bœuf, environ 1 kg et ses accompagnements** (2 pers. ou seul) 72,00
Prime Rib and it's garnish
 - Tartare de Bœuf au couteau, frites** - Raw beef tartare with French fries 22,00
 - Risotto Crémeux aux Noix de St Jacques & Gambas** - Creamy risotto with Scallops & Prawns 25,00
 - Tartare de Thon à la mangue, frites** 24,00
Tuna fish tartare (raw) with mango and French fries
 - Assiette de Frites** - Portion of French fries 7,00
 - Salade verte** - Green salad 4,00
- Toutes nos viandes sont accompagnées de notre gratin Savoyard, frites ou légumes
Garnish choice with our main dish potato gratin, french fries or vegetables

Les Pâtes - Pasta

- Spaghettis Bolognaise** - Spaghettis Bolognese 18,00
- Tagliatelles à la Carbonnara** - Tagliatelles with Carbonara Sauce 16,00
- Croziflette** (crozets, lardons, oignons, reblochon) - Crozets pasta, bacon, onions, reblochon cheese 23,00

Les Desserts de la Maison - Home made desserts

- Cœur coulant au chocolat et glace vanille** - Chocolate flowing cake, vanilla ice cream 9,00
- Brioche façon Pain Perdu** (sirop d'érable et glace vanille) 9,00
Brioche-like French Toast, maple syrup, vanilla ice cream
- Baba d'hiver à l'orange et aux noisettes** - Orange and Hazelnuts Winter Baba 9,00
- Tartes et desserts du jour** - Tarts and desserts of the day 8,50

Gaufre Liégeoise - Liege waffle

- au sucre 4,80 €
- au chocolat 5,80 €
- au caramel 5,80 €

Café Gourmand

9,50 €

Les Entrées

Foie Gras de Canard cuit au Torchon, Chutney de Figs	20.00 €
<i>Duck Foie Gras with Figs Chutney</i>	
Ravioles au Beaufort, Bouillon d'oignons parfumé à la Saug	16.00 €
<i>Large Ravioli stuffed with Beaufort cheese, onions and sage broth</i>	
Gravelax de Saumon, salade de pommes de terre, Fromage blanc aux herbes	18.00 €
<i>Homemade Salmon Gravlax, potatoes in salad, herbed cottage cheese</i>	
Terrine du Chef aux Myrtilles	16.00 €
<i>Chef's Homemade Pork and Blueberry Terrine</i>	
Tarte au Beaufort d'Alpage petite salade verte aux noix	16.00 €
<i>Alpine Beaufort Cheese Tart</i>	

Les Poissons

Risotto aux Gambas, Noix de Saint-Jacques et champignons	25.00 €
<i>Creamy risotto with prawns, scallops and mushrooms</i>	
Tartare de Thon à la Mangue, Pommes frites	24.00 €
<i>Tuna tartare with Mango and French fries</i>	
Filet de Truite rose, sauce à la Verveine, Purée de Patate douce	22.00 €
<i>Pink Trout Filet, Verbena sauce, sweet potatoes in purée</i>	

Les Viandes

Entrecôte Grillée	24.00 €
Ou Sauce Roquefort ou Poivre vert	26.00 €
<i>Grilled Entrecôte</i>	
<i>Accompagnement Gratin savoyard, Frites ou Légumes du moment</i>	
<i>Roquefort or Green peppercorn sauce on demand,</i>	
<i>French fries or Savoyard Gratin or vegetables</i>	
Tartare de Bœuf préparé et ses frites	22.00 €
<i>Beef Tartare and french fries</i>	
Côte de Bœuf et ses accompagnements pour 2pers	72.00 €
<i>Prime Rib (for 2 pers.) and its garnish</i>	
Rognons de Veau aux Girolles et Petits Légumes, Riz Blanc	24.00 €
<i>Veal Kidney, Vegetables and Chanterelles sauce, served with rice</i>	
Magret de Canard aux pommes, Gratin savoyard	25.00 €
<i>Duck Breastin apple sauce, served with Savoyard gratin</i>	
Burger Savoyard	21.00€
<i>Steak haché pur Bœuf, raclette, oignons, tomates, tranche de lard, sauce burger</i>	
<i>Minced pure beef steak, Bacon, Raclette cheese, Onions, Tomatoes, Burger sauce</i>	
Option Veggie avec Steak végétal	22.00€
<i>vegetal steak</i>	

Les Fromages / Cheeses

Assiette de Fromages Affinés – Platter of French and local Cheeses	13.00 €
Fromage Blanc à la crème –Cottage Cheese, with cream	6.50 €
Fromage Blanc au coulis de Framboises – Cottage Cheese with Raspberry coulis	7.80 €

Les Spécialités de Montagne

La Raclette Fermière de Peisey (Gaec Alpin de Peisey) Pommes de Terre en robe des champs, viande séchée des Alpes, Jambon cru de Savoie, Saucisson de montagne, Fromage Fermier au Lait cru, salade verte <i>Raclette cheese speciality, baked potatoes, Alpine maid dried meat</i>	28 €/pers
Croziflette Savoyarde au Reblochon et Lardons <i>Crozets pastas speciality with reblochon cheese and bacon, served with salad</i>	23 €/pers
La Tartiflette au Reblochon et Salade Verte <i>Tartiflette speciality, cooked potatoes with Reblochon cheese, bacon, onions & cream Served with salad</i>	22 €/pers
La Pierrade aux deux Viandes Viandes sélectionnées de Bœuf et de volaille, cuites sur la pierre, sauces maison variées, Frites et salade verte <i>Pierrade speciality, thin slices of beef and turkey meat grilled by yourself on a hot stone, varied homemade sauces, French Fries and salad. Variety of flavoured mayonnaise sauces.</i>	30 €/pers

Notre Sélection de Fondues Savoyardes

La Fondue Tradition – <i>Traditional cheese Fondue</i>	23 €/pers
La Fondue aux Cèpes de Peisey – <i>Cheese Fondue with mushrooms</i>	30 €/pers
Toutes nos fondues sont servies avec une salade verte <i>All Fondues are served with a green salad</i>	
Supplément Charcuterie de Montagne pour accompagner votre fondue <i>Plate of cured meat from our selection</i>	12.50 €/ / pers

Toutes les Spécialités sont servies pour 2 personnes au minimum
Sauf la tartiflette et la croziflette que nous servons individuellement
All the Local specialities are served for 2 pers./ minimum except
Tartiflette or Croziflette served individually
Notre raclette est à consommer sur place uniquement

Menu Enfant

Kids Menu

16 €

Crudités ou Charcuterie

Steak Haché Pur Boeuf Frites, ou Nuggets-Frites

Ou Spaghettis Bolognaise

Dessert Surprise

Les Desserts et Gourmandises

Homemade in Peisey by the chef Alexis

Gratin de Framboises	9.00 €
<i>Raspberries in gratin</i>	
Pomme rotie, caramel au cidre de Savoie, noix de Landry et glace cannelle	9.00 €
<i>Roasted apple, local cider caramel, Landry's walnuts and cinnamon ice cream</i>	
Omelette Norvégienne, flambée au Rhum ambré	10.00 €
<i>Norwegian omelette (Ice cream in a thin genoise, meringue)</i>	
Cœur coulant Chocolat, glace vanille	9.00 €
<i>Chocolate heart flowing cake, vanilla ice cream</i>	
Baba d'hiver à l'Orange et aux Noisettes	9.00 €
<i>Orange and hazelnuts Winter Baba</i>	

Notre Sélection de Glaces artisanales

Coupe 2 boules	6.50 €
Vanille, Café, Chocolat, Pistache, Fraise, Citron, Framboises, Cassis, Myrtilles, Caramel Beurre salé, Noisette, Noix de Coco	
<i>Vanilla, Coffee, Strawberry, Lemon, Raspberry, Blackcurrant, Blueberry, Salted Butter Caramel, Hazelnut</i>	

Nos Coupes de Glaces

Profiteroles à la Vanille, véritable sauce au Chocolat	9.00 €
Coupe Ecureuil	9.00 €
Glace noisette et Caramel beurre salé, sauce Caramel, Brownie, Chantilly	
<i>Hazelnut and Salted Butter Caramel ice cream, caramel brownie and chantilly</i>	
Coupe Vanoise	9.00 €
Glace vanille, Sorbet framboise, Framboises, Meringue, Chantilly	
<i>Vanilla ice cream, Raspberry Sorbet, Raspberries, Meringue, Chantilly</i>	