



# Menu Découverte à 30 €

---

Croustillant de chèvre chaud aux éclats de noix

*Crunchy of hot goat cheese with pieces of nut*

Ou

Rillettes de poissons et truite fumée, poivronnade légère à la tomate

*Fish rillettes and smoked trout with tomato and pepper sauce*

---

Escalope de saumon rôti au beurre d'anchois

*Roasted salmon cutlet with anchovy butter*

Ou

Pavé de rumsteck grillé, jus au poivre

*Grilled rump steak with pepper sauce*

Ou

Tartiflette des Aravis au reblochon, salade verte

*Tartiflette (Alpine melted cheese, bacon and potato gratin) with a green salad*

---

Assortiment de fromages

*Cheese plate of your choice*

Ou

Fondant au chocolat, glace caramel, crème anglaise

*Chocolate fondant, caramel ice cream and custard*

Ou

Tarte Amandine à la poire et myrtilles

*Almond, pear and blueberry tart*





# Les Entrées

## STARTERS


---

- Salade César au blanc de poulet grillé 11,50 €  
*Caesar salad with grilled chicken breast*
- Salade de tomates mozzarella pimentée, vinaigrette à l'italienne 11,00 €  
*Spicy tomato mozzarella salad with Italian vinaigrette*
- Salade fraîcheur à l'avocat, fêta, saumon fumé 12,50 €  
*Salad with avocado, feta, smoked salmon*
- Croustillant de chèvre chaud aux éclats de noix 12,50 €  
*Crunchy of hot goat cheese with pieces of nut*
- Rillettes de poissons et truite fumée, poivronnade à la tomate 12,50 €  
*Fish rillettes and smoked trout with tomato and pepper sauce*
- Tartare de saumon frais à l'aneth, salade verte 14,50 €  
*Salmon tartare with dill, green salad*

# Les Poissons

## FISH

---

- Escalope de saumon rôti au beurre d'anchois 18,50 €  
*Roasted salmon cutlet with anchovy butter*
  - Filets de dorade poêlé, compotée de poivrons et tomates 19,00 €  
*Seared bream fillets, stewed peppers and tomatoes*
  - Dos de cabillaud au four, beurre chorizo et parmesan 19,50 €  
*Baked cod with chorizo butter and parmesan*
  - Tajine de poisson et gambas aux olives et citrons confits 21,00 €  
*Fish and prawns tajine with olives and candied lemons*
  - Salsa de gambas et noix de Saint-Jacques, dorées au basilic 24,00 €  
*Prawns and scallops with basil*
- 

# Les Viandes

## MEAT

- Suprême de volaille cuit à l'étouffé, sauce aux cèpes 18,50 €  
*Stewed Chicken Supreme with ceps sauce*
- Tournedos de gigot d'agneau au jus de thym aillé 19,50 €  
*Lamb tournedos with thyme and garlic sauce*
- Pavé de rumsteck grillé, jus au poivre 20,00 €  
*Grilled rump steak with pepper sauce*
- L'Entrecôte du boucher poêlée (300 g), beurre maître d'hôtel 24,00 €  
*Fried rib steak with herb butter*

# Les Burgers

## BURGERS

- Burger végétarien au chèvre chaud, tomates, concombre 15,50 €  
*Veggie burger with hot goat cheese, tomatoes and cucumber*
- Burger de volaille, crème légère aux herbes et roquefort 16,50 €  
*Chicken burger with a herb and roquefort cream*
- Burger de saumon, mozzarella fondue, sauce tartare 16,50 €  
*Salmon burger with melted mozzarella and tartar sauce*
- Burger savoyard de bœuf (200g) à la tomme de Savoie 17,00 €  
*Beef Burger with Tomme de Savoie (Alps cheese)*

Tous nos burgers sont accompagnés de frites et salade verte

*Our burgers are served with french fries and green salad*

# Menu Enfant 10,00 €

## CHILDREN'S MENU

Steack haché maison, frites -ou- Filet de poisson, frites

*Chopped steak with french fries or fish fillet with fries*

Glace au choix -ou- Parté du jour

*Choice of Ice cream or pie of the day*



# Les Fromages

CHEESES

- Fromage à la crème ou coulis fruits rouges 6,00 €  
*Cottage cheese with the cream or the coulis red berries*
- L'Assiette de fromages affinés à votre choix : 6,50 €  
Reblochon fermier, Pomme de Savoie, Abondance, Comté, chèvre  
*Cheese plate of your choice*

# Les Desserts

DESSERTS

- Crème brûlée à la pistache 6,50 €  
*Crème brûlée with pistachio*
  - Salade de fruits frais au miel et menthe, sorbet citron 7,00 €  
*Fresh fruits salad with honey and mint, lemon sorbet*
  - Tiramisu aux fruits rouges et spéculoos en verrine 7,50 €  
*Tiramisu with red berries and speculoos*
  - Profiteroles à la vanille, sauce chocolat 8,00 €  
*Profiteroles with vanilla and chocolate sauce*
  - Tarte Amandine à la poire et myrtille 7,00 €  
*Almond tart with pear and blueberry*
  - Fondant au chocolat, glace caramel, crème anglaise 8,50 €  
*Chocolate fondant, caramel ice cream and custard*
  - Café gourmand (panaché de dessert et son café) 9,50 €  
*Gourmet coffee (mix of small desserts and coffee)*
  - La glace deux boules au choix *Two ice cream scoops with your choice of flavour.* 3,50 €
  - La glace trois boules au choix *Three ice cream scoops with your choice of flavour* 4,50 €  
Vanille, chocolat, café, framboise, citron, fraise, mangue, cassis, rhum raisin, caramel, chocolat blanc, coco, pistache, cerise, spéculoos...  
*Vanilla, chocolate, coffee, raspberry, lemon, strawberry, mango, blackcurrant, rum grape, caramel, white chocolate, coconut, pistachio, cherry, speculoos...*
- 