



## NOTRE RESTAURANT « A LA CARTE »

Cuisine Fait Maison élaborée en grande partie à base de produits frais  
Homemade cooking mostly prepared with fresh products

Chers clients,

Tous nos plats sont Fait Maison, à l'exception des ravioles au fromage, des nuggets de poulet et des poissons panés. En revanche, ces 3 plats sont cuisinés à l'hôtel.

Au cas où un autre produit non fait maison vous soit proposé, nous nous engageons à vous le préciser sans qu'il soit besoin de nous le demander.

Nos plats sont presque exclusivement élaborés à base de produits frais, ce qui peut expliquer qu'ils ne soient pas disponibles certains jours.

Nous espérons que vous passerez un agréable moment dans notre restaurant.

La Direction

Dear guests,

Our cooking is 100% homemade, except our « stuffed pasta », chicken nuggets and fish in breadcrumbs, which we buy. They are nevertheless cooked in the hotel.

In case we would propose you something which is not homemade, we promise to let you know with no need for you to ask us.

Our cooking is mostly prepared with fresh products. This can explain that some dishes may not be available some days in our "A la Carte" offer.

We wish you a pleasant time in our restaurant.

The Direction


Notre chef et toute l'équipe  
vous souhaitent un bon appétit




# LA CARTE « SPECIAL MIDI »

Cuisine fait maison élaborée quasi exclusivement à base de produits frais


## LES SOUPES ET ENTREES

-  La soupe du jour\* 12,00 €
- La soupe « Repas » Savoyarde (soupe aux choux, haricots secs et cochonaille) 15,00 €
- Le Saumon en deux façons (fumé maison et tartare), petite salade et crème ciboulette 15,00 €

## LES PLANCHES ET SALADES

- La planche des montagnes (charcuterie, tome de Savoie, salade) 15,00 €
- L'ardoise de charcuterie (assortiment de charcuterie) 14,00 €
- La salade campagnarde (salade, tomate, Beaufort, lardons, œufs, croûtons) 15,00 €
-  La salade de chèvre chaud (salade, tomate, toasts de chèvre, oignons pickle, vinaigrette à l'ancienne) 16,00 €

## LES OMELETTES

-  L'omelette garnie composez votre omelette à partir des ingrédients suivants : 17,00 €  
Jambon blanc, jambon de pays, fromage, tomates, pommes de terre, champignons, persillade


## LES PÂTES

- Les pâtes « carbonara » ou « bolognaise » 18,00 €

## LES VIANDES ET SPECIALITES SAVOYARDES

- L'escalope de volaille à la savoyarde (volaille, jambon de pays, fromage fondu) 19,00 €
- La daube de bœuf aux pâtes fraîches, mikado de légumes 19,00 €
- La « croûte savoyarde » 19,00 €  
Tranche de pain cuite avec fromage, jambon de pays, pommes de terre, crème fraîche, ail

## LES HAMBURGERS

- Hamburger savoyard au Boeuf 22,00 €  
steak haché du boucher, fromage à raclette, salade, tomate, compotée d'oignon
- Hamburger Thaï au poulet 22,00 €  
poulet mariné, salade, tomate, concombre, confit d'oignon, Relish, fromage à raclette
- Hamburger Végétarien ou Vegan 22,00 €  
 Steak de Quinoa, salade, tomate, concombre, confit d'oignon, Relish, fromage à raclette (possible sans fromage pour Végan)

Tous nos plats sont accompagnés de frites maison, pommes de terre sautées à l'ail, gratin dauphinois, salade ou légumes du jour

## LES DESSERTS

- La salade de fruits frais 7,00 €
- La coupe glacée 2 boules 6,00 €
- Le dessert du jour 8,00 €

## POUR LES ENFANTS (MIDI ET SOIR)

- Assiette de pâtes au beurre ou en sauce 10,00 €
- Nuggets de poulet avec frites, pâtes, riz ou légumes 12,00 €
- Poisson pané avec frites, pâtes, riz ou légumes 12,00 €
- Steak haché du boucher avec frites, pâtes, riz ou légumes 12,00 €
- Boule de glace (chocolat noir, vanille, pistache, café, caramel, citron, framboise, yaourt) 3,00 €


-  Plats végétariens ou Vegan

\* La soupe du jour, l'entrée du jour et le poisson du jour peuvent ne pas être disponibles car ils dépendent des arrivages et du menu du jour.


# LA CARTE DU SOIR

Cuisine fait maison élaborée quasi exclusivement à base de produits frais

## LES SOUPES ET ENTRÉES

-  La soupe du jour\* 12,00 €
- L'entrée du jour\* 12,00 €
- Saumon en deux façons (fumé maison et tartare), petite salade et crème ciboulette 15,00 €

## LES POISSON ET SALADE




- Le poisson du jour\* 18,00 €
-  La salade de chèvre chaud (salade, tomate, toasts de chèvre, oignons pickle, vinaigrette à l'ancienne) 16,00 €

## LES VIANDES


- L'escalope de volaille à la savoyarde (volaille, jambon de pays, fromage fondu) 19,00 €
- La daube de bœuf aux pâtes fraîches, mikado de légumes 19,00 €
- La viande du jour\* 18,00 €

## LES SPECIALITES SAVOYARDES

Prix par personne. Fondues et raclettes servies pour 2 personnes minimum

-  La raclette du Sherpa au lait cru 20,00 €
-  La raclette fumée ou au chèvre 24,00 €
-  La fondue savoyarde au Beaufort d'alpages et sa salade verte 20,00 €
- L'ardoise de charcuterie, seule ou pour accompagner raclette et fondue 14,00 €

## LES HAMBURGERS

- Hamburger savoyard au Boeuf 22,00 €  
steak haché du boucher, fromage à raclette, salade, tomate, compotée d'oignon
- Hamburger Thaï au poulet 22,00 €  
poulet mariné, salade, tomate, concombre, confit d'oignon, Relish, fromage à raclette
-  Hamburger Végétarien ou Vegan 22,00 €  
steak de Quinoa, salade, tomate, concombre, confit d'oignon, Relish, fromage à raclette (possible sans fromage pour Végan)

Tous nos plats sont accompagnés de frites maison, pommes de terre sautées à l'ail, gratin dauphinois, salade ou légumes du jour

## LES FROMAGES ET DESSERTS

- Le plateau du berger 11,00 €
- La corbeille de fruits 7,00 €
- Le dessert du jour 8,00 €
- La coupe glacée 2 boules 6,00 €
- Le buffet des desserts (uniquement le mardi, vendredi, samedi et dimanche) 15,00 €


 Plats végétariens ou Vegan

\* La soupe du jour, l'entrée du jour et le poisson du jour peuvent ne pas être disponibles car ils dépendent des arrivages et du menu du jour.


# LUNCH SET "A LA CARTE"

Homemade cooking mostly prepared with fresh products


## SOUPS AND STARTERS

-  Soup of the day\* 12,00 €
- Savoyard style soup (soup with cabbage, white beans and delicatessen) 15,00 €
- Two style salmon (home-made smoked and tartare style), little salad and chives sauce 15,00 €

## DELICATESSEN AND SALAD

- Cold cut and cheese mix 15,00 €
- Cold cut mix 14,00 €
- Rustic salad (salad, tomato, Beaufort cheese, diced bacon, eggs, croutons) 15,00 €
-  Goat cheese salad (salad, tomato, goat cheese toast, onion pickles, French old style vinaigrette) 16,00 €

## OMELETTES

-  Plain omelet of your choice choose from the following ingredients 17,00 €  
White ham, cold cut, cheese, tomato, potatoes, mushrooms, chopped parsley


## PASTAS

- Pasta "carbonara" (bacon, onion, cream) or "bolognese" (tomato, meat) 18,00 €

## MEAT, AND SAVOYARD SPECIALTIES

- Savoyard style poultry escalope (escalope topped with cheese and dry ham) 19,00 €
- Stewed beef with red wine sauce, served with fresh pasta and vegetables 19,00 €
- Savoyard style toast (country cheese, smoked ham, mushrooms, sour cream, garlic) 19,00 €

## HAMBURGERS

- Savoyard style Beef Burger 22,00 €  
Butcher steak, raclette cheese, salad, tomato, stewed onions
- Thai style chicken Burger 22,00 €  
Marinated chicken, salad, tomato, cucumber, candied onion, Relish, raclette cheese
-  Vegetarian or Vegan Burger 22,00 €  
Quinoa steak, salad, tomato, cucumber, candied onion, Relish, raclette cheese (possible without cheese for Vegans)

All our dishes are served with homemade fries, sauteed potatoes, baked potatoes, salad or vegetables

## DESERT

- Fresh fruit salad 7,00 €
- Ice cream in a bowl 6,00 €
- Dessert of the day 8,00 €

## SPECIAL CHILDREN (LUNCH AND DINNER)

- Plate of pasta with butter or sauce 10,00 €
- Chicken nuggets with french fries, pasta, rice or vegetables 12,00 €
- Fish in breadcrumbs with french fries, pasta, rice or vegetables 12,00 €
- Ground beef steak with french fries, pasta, rice or vegetables 12,00 €
- Scoop of Ice cream bowl 3,00 €

 Vegetarian or Vegan dish

\* Soup of the day can be unavailable due to delivery conditions and also depending on the menu of the day


# DINNER "A LA CARTE"

Homemade cooking mostly prepared with fresh products

## SOUPS AND STARTERS

 Soup of the day*	12,00 €
Starter of the day*	12,00 €
Two style salmon (Home-made smoked and tartare style), little salad and chives sauce	15,00 €

## FISH AND SALAD




Fish of the day*	18,00 €
 Goat cheese salad (salad, tomato, goat cheese toast, onion pickles, French old style vinaigrette)	16,00 €

## MEATS


Savoyard style poultry escalope (escalope topped with cheese and dry ham)	19,00 €
Stewed beef with red wine sauce, served with fresh pasta and vegetable	19,00 €
Meat of the day*	18,00 €

## SPECIALITY FROM SAVOY

Price per person. Raclette and fondue are served for a minimum of 2 persons.

 Sherpa raclette with non-pasteurized cheese	20,00 €
 Raclette with smoked or goat cheese	24,00 €
 Savoyard cheese fondue	20,00 €
Board of delicatessen, to be served alone or with raclette or fondue	14,00 €

## HAMBURGERS SERVED WITH FRENCH FRIES AND SALAD

Savoyard style hamburger with Beef	22,00 €
Butcher steak, raclette cheese, salad, tomato, stewed onions	
Thai style hamburger with chicken	22,00 €
Marinated chicken, salad, tomato, cucumber, candied onion, Relish, raclette cheese	
 Vegetarian or Vegan hamburger	22,00 €
Quinoa steak, salad, tomato, cucumber, candied onion, Relish, raclette cheese (possible without cheese for Vegans)	

All our dishes are served with homemade fries, sauteed potatoes, baked potatoes, salad or vegetables

## CHESSE AND DESSERTS

Board of matured cheese	11,00 €
Fruits basket	7,00 €
Desert of the day	8,00 €
Ice cream in a bowl	6,00 €
Le « buffet des desserts » (available on Tuesday, Friday, Saturday and Sunday evenings)	15,00 €

 Vegetarian or Vegan dish

\* Soup, starter, fish and meat of the day can be unavailable due to delivery conditions and also depending on the menu of the day

# UNE PETITE SOIF...

## NOS COCKTAILS

12,00 €

- Spritz (apérol, prosecco, eau gazeuse)
- Bloody Mary (vodka, jus de tomate, assaisonnement)
- Dry martini (martini dry, gin Bombay, olive)
- Mai Tai (rhum blanc et ambré, triple sec, citron vert)
- Mojito (rhum blanc et brun, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, sucre)
- Cosmopolitan (vodka, cointreau, citron vert, jus de cranberry)
- Margarita (tequila, triple sec, citron)
- Moscow mule (vodka, citron vert, ginger ale)
- Negroni (martini rouge, gin, campari)
- Sherpa cocktail (crème de banane, rhum, triple sec, jus d'ananas)
- Scarlet O'hara (Southern Comfort, jus de citron, et de cranberry, sucre de canne)
- Raph on the Snow (rhum, jus d'orange et de cranberry, citron vert)

## NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

10,00 €

- Lisa (jus d'orange, de mangue et de banane, sirop de coco et de framboise)
- Chantaco (jus d'orange, jus d'ananas, jus de pamplemousse, citron)
- Wimbledon (menthe, jus de pamplemousse, Perrier)
- Douceur (jus d'orange, nectar de poire, orgeat)

## NOS ALCOOLS D'EXCEPTION ET SPÉCIALITÉS SAVOYARDES :

- Vieux marc de Savoie M. Grisard. 14,00 €
- Chartreuse « des MOF » 12,00 €
- Chartreuse VEP verte ou jaune 14,00 €
- Génépi 2 cl 4,00 €
- Génépi 4 cl 8,00 €
- Fine de Cognac « Hennessy » 12,00 €
- Cognac « Delamain » Pale&Dry XO 16,00 €
- Cognac « Delamain » Vesper 21,00 €
- Cognac « Hennessy » Private 24,00 €
- Cognac « Delamain » Extra 29,00 €
- Cognac « Delamain » Reserve de la Famille 50,00 €
  
- Bas-Armagnac « Domaine de Pujot » 10 ans 12,00 €
- Bas-Armagnac « Domaine de Pujot » 1979 20,00 €
- Calvados Hors d'Age « Du Breuil » 12,00 €
- Vieille Prune « Louis Roque » 12,00 €

## CAFÉS, THÉS, INFUSIONS :

- Café expresso 2,50 €
- Grand café, café crème et capuccino 4,00 €
- Café viennois (avec chantilly) 5,00 €
- Thé, infusions 4,00 €