

**CHOOSE BETWEEN OUR FULL A LA CARTE RESTAURANT MENU
OR OUR COTE BAR BISTRO MENU**



LA CARTE
LES ENTREES

- SOUPE A L'OIGNON AU FROMAGE DE L'ABBAYE DE TAMIE**
*Traditional French onion soup with a Tamie Cheese Crouton..... 7.00€****
- MOULES FARCIES AU BEURRE PERSILLE**
Savoury Baked Mussels stuffed with garlic butter 16.00€
- SIX ESCARGOTS DU PAYS DU MONT-BLANC EN COQUILLES
CROUSTILLANTES**
*Six Snails with Garlic Butter served in a crisp Biscuit Shell..... 9.80€****
- SIX HUITRES – FINES DE CLAIRES DE MARENNES D'OLERONS**
Six Oysters from the Marennes d'Olerons 14.50€
- ROSACE DE JAMBON DE SAVOIE, TATIN DE LEGUMES CONFITES
GRATINEE AU CHEVRE**
*A Warm Vegetable Tartlet Grilled with Goat's Cheese and Served with Local Smoked Ham
..... 16.50€*
- MESCLUN D'ECREVISSES AUX NOISETTES GRILLEES**
Pan-Fried Crayfish with Grilled Hazelnuts on a Bed of Mesclun Salad..... 18.00€
- CARPACCIO DE SAUMON MARINE A L'ANETH ET CITRON AVEC UN
MESCLUN DE SALADE VERTE**
Salmon Carpaccio Marinated with Lemon and Dill Served with mixed Leaves... 14.50€
- MEDAILLON DE FOIE GRAS DE CANARD AU LOUPIAC, CONFIT DE FIGUES
(Accompagné de un verre de Loupiac 6.00€)**
*Duck Foie Gras served with a Fig Confit..... 20.00€
(With a Glass of sweet Loupiac wine 6.00€)*
- PAIN CROUSTILLANT AU BEURRE AILEE**
*Crispy Garlic Bread..... 5.00€****

Les Fruits de mer - selon arrivage
Shellfish - subject to availability

***** Baisse intégral de la réduction de la TVA – Full reduction of VAT**



AUTOUR DE LA ROTISSERIE ET DU GRILL

ROASTS AND GRILLS

FILET DE FERA POELE, SAUCE ROUSSETTE DE SAVOIE <i>Fillet of Local Lake Fish with a Roussette white Wine Sauce.....</i>	28.00€
DOS DE CABILLAUD EN PAPILOTTE AUX PETITS LEGUMES ET GIROLLES <i>A Parcel of Fillet of Cod Baked with Baby Vegetables and Girolle Mushrooms.....</i>	33.00€
BROCHETTE DE GAMBAS A LA CITRONELLE ET CORIANDRE <i>A Skewer of King Prawns with Lemon-Grass and Coriander.....</i>	32.00€
TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF, SAUCE AUX CEPES <i>Grilled French Fillet Steak with a Cep Mushroom Sauce</i>	38.00€
DEMI CANETTE ROTIE A LA BROCHE LACQUEE AU MIEL DE SAPIN <i>Half a Duckling, Spit-Roasted and lacquered with Fir Tree Honey.....</i>	32.00€
COTE DE BŒUF FRANCAISE, SAUCE BEARNAISE ET FARCIMENT SAVOYARD (Pour deux personnes, prix par personne) <i>Rib of French Beef Spit-Roasted, served with Béarnaise sauce and Savoyard Farcement (For two persons, price per person).....</i>	35.00€
BROCHETTE DE POULET AU BACON, SAUCE AU VERMOUTH DE CHAMBERY <i>Pieces of breast of Chicken wrapped in Bacon with Chambery Vermouth Sauce</i>	23.00€
GRATIN DE TORTELLI AU MOZZARELLA ET PESTO (Végétarien) <i>Tortellini Pasta with Mozzarella Cheese and Pesto Sauce (vegetarian dish).....</i>	19.60€***

***** Baisse intégral de la réduction de la TVA – Full reduction of VAT**



MENU DE LA ROTISSERIE

43.00€

Trois plats au choix – Choice of Three Courses

SOUPE A L'OIGNON GRATINEE AU FROMAGE DE L'ABBAYE DE TAMIE
French Onion Soup with a Tamié Cheese crouton

SIX HUITRES FINES DE CLAIRES DE MARENNES D'OLERONS
Six Oysters From the Marennes D'Olerons

**MESCLUN DE NOIX DE PETONCLES AUX ASPERGES VERTES
ET COPEAUX DE PARMESAN**
*Baby Scallops with Green Asparagu and Slivers of Parmesan Cheese
on a bed of Mixed Leaves*

FILET DE FERA POELLE, SAUCE AU ROUSSETTE DE SAVOIE
Fillet of Local Lake Fish with a Roussette White Wine Sauce

FAUX FILET SIMMENTHAL GRILLE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS
Grilled Simmenthal Sirloin Steak with a Mushroom Sauce

PAVE DE BICHE, JUS ACIDULES AUX GRIOTTES
Grilled venison steak with a a Morello Cherry Sauce

CREME BRULEE A LA CASSONADE
Creme Brulee with a Caramel Glaze

MACARON GEANT AU CHOCOLAT ET ORANGE CONFIT
Chocolate Macaroon with Caramelised Oranges

SOUFFLE GLACE AU GRAND MARNIER
Iced Grand Marnier Soufflé

SELECTION DE FROMAGES REGIONAUX
Selection of Local Cheeses



AUTOUR DES ALPES

LOCAL SPECIALITES

FONDUE SAVOYARDE –Emmenthal, Comte et Beaufort au Crepy de Savoie
servie avec salade verte (Accompagnée d'une Assiette de Charcuterie 8.00€)

*Traditional Cheeses Cooked in Crepy white wine, served with green Salad and chunks of
crusty Bread (served with a plate of charcuterie 8.00€)23.00€*

LE BERTHOUD

Fromage d'Abondance et ail, gratines au Madère, servi avec pommes de terre et
charcuterie

*Savoyard Speciality – Abondance Cheese gratineed in the oven with Garlic and Madeira
Wine, Served with Jacket Potatoes and local smoked Ham and saucissons25.00€*

VACHERIN AU FOUR

Un Vacherin entier dans sa boîte d'écorce de cerisier, fondu au four, servi avec pommes
de terre et charcuterie

*Whole Vacherin Cheese in a cherry bark box, baked in the Oven, served with Jacket
Potatoes and local Smoked Ham and Saucissons27.00€*

PIERRES CHAUDES - GRILLSTONES

Poulet, magret de canard, bœuf, bacon, avec quatre sauces, salade mimosa et pommes
frites

*Chicken, Duck, Beef, Bacon, with Four Sauces, Mimosa Salad and French Fries
.....32.00€*

FONDUE DE BŒUF A LA BOUILLONADE

(Viande de Bœuf Française, avec quatre sauces, salade mimosa et pommes frites)

*French Beef Fondue in a beef stock, with four sauces, Mimosa Salad and French Fries
.....29.00€*

POUR LES FONDUES ET PIERRADES-MINIMUM 2 PERSONNES, PRIX PAR PERSONNE
(FONDUES AND GRILLSTONES ARE FOR A MINIMUM OF 2 PERSONS, PRICE PER PERSON)



MENU ENFANT 12.00€***

(pour les – 10ans Under 10yrs)

MINI PIZZA au Fromage et Tomates, *Cheese and TomatoMini Pizza*
ou

ESCALOPE DE POULET ou STEAK HACHE - Frites ou Pates

Breast of Chicken or Hamburger with French fries or pasta

GLAC ou MOUSSE AU CHOCOLAT AVEC SMARTIES

Ice-cream, or Chocolate Mousse with Smarties

*** Baisse intégral de la réduction de la TVA – Full reduction of VAT



LES DESSERTS.....11.50€

FRUITS ROUGES GLACES A LA SCANDINAVE, SAUCE AU CHOCOLAT BLANC

Scandinavian Iced Berries with hot White Chocolate Sauce

MACARON GEANT AU CHOCOLAT ET ORANGE CONFIT

Chocolate Macaron with Caramelised Oranges

PANACOTTA A LA MANGUE ET SON CARPACCIO

Panacotta Ice-Cream with A Carpaccio of Mangoes

CREME BRULEE A LA CASSONADE

Crème Brûlée with a caramel Glaze

TARTE TATIN, GLACE CAMEL

Upside-Down Apple Tarte with Caramel Ice Cream

CRUMBLE AUX POIRES ET AMANDES

Pear and Almond Crumble

SELECTION DE FROMAGES DE SAVOIE

Tomme, Reblochon, Beaufort

A Selection of Savoie Cheeses

BANANA SPLIT

Vanilla, Chocolate and Strawberry Ices with Banana and Chantilly

COUPE MONT BLANC

Glace Vanille et Marron avec Meringue, Sauce Chocolat et chantilly

Vanilla and Chestnut Ice-Cream, Meringue, Chocolate Sauce and Chantilly

CAFE OU CHOCOLAT LIEGEOIS

Coffee or Chocolate Ice-Cream with either Iced Coffee or Chocolate and Chantilly

DAME BLANCHE

Vanilla Ice-Cream with Hot Chocolate Sauce and Chantilly

NOS MIGNONNETTES.....12.00€

COUPE DE SAVOIE - Sorbet Genépi arrosé de Liqueur de Genépi Vert

Genepi sorbet with Genepi Liqueur

COUPE WILLIAMINE ET SA MIGNONNETTE

Pear Sorbet with Pears, and a Miniature Bottle of Pear alcohol

COUPE FRAMBOISINE ET SA MIGNONNETTE

Raspberry Sorbet and a Miniature Bottle of Raspberry alcohol

LES GLACES – ICE CREAMS 3 boules..... 7.50€

VANILLE, CHOCOLAT, CHOCOLAT BLANC, PAIN D'EPICES, CAFE,

CAMELITA, RHUBARBE, MARRON

Vanilla, Chocolate, White Chocolate, Gingerbread, Coffee, Caramel, Rhubarb, Chestnut

LES SORBETS - SORBETS 3 boules..... 7.50€

FRAISE, CITRON, MYRTILLE, FRAMBOISE, GENEPI, POIRE

Strawberry, Lemon, Blueberry, Raspberry, Genepi, Pear



SUGGESTIONS DU CHEF SELON LA SAISON

CHEF'S SEASONAL SUGGESTIONS

ESCALOPE DE FOIE GRAS EN PAPILOTTE AU MUSCAT DE RIVESALTES
An Escalope of Fresh Foie Gras served in a Parcel with Muscat wine.....22.00€

PLATEAU DE FRUITS DE MER
3 Huitres Fines de Claires, Pince de Crabe, Crevettes Grises, Crevettes Roses, Saumon Fume, Bulots
SHELL-FISH PLATTER.....30.00€
3 Oysters, Crab Claw, Pink Prawns, Grey Shrimps, Smoked Salmon and Sea Snails

DUO DE HOMARD ET LOTTE AU SAUCE CRUSTACES
A Duo of Lobster and Monk-Fish with a Shell-Fish Sauce.....35.00€

CARRE DE SANGLIER AU BAIES DE SUREAU
Rack of Wild Boar with Elderberry Sauce.....32.00€

NOEL - 25 DECEMBRE – CHRISTMAS DAY **DINDE ROTI ET SA GARNITURE**

Roast Turkey with all the Trimmings.....28.00€
Enfant – Child.....20.00€

CHEF DE CUISINE – LAURENT PIERRE

Tous nos prix sont nets – Gratuites not included

COTE BAR BISTRO 17.00 à 22.00

BAR BISTRO MENU

SOUPE A L'OIGNON GRATINEE	7.00€***
<i>French Onion Soup with a Cheese Crouton</i>	
PAIN CROUSTILLANT AU BEURRE AILEE	5.00€***
<i>Crispy Garlic Bread</i>	
SIX HUITRES DE MARENNES D'OLERONS	14.50€
<i>Six Oysters from the Marennes D'Olerons</i>	
SIX ESCARGOTS DU PAYS DU MONT-BLANC	9.80€***
<i>Six Snails Stuffed with Garlic Butter</i>	
SALADE SAVOYARDE	14.00€
Jambon, Fromage, Tomates, Croûtons et Salade Verte	
<i>Ham, Cheese, Tomatoes, Croutons and Green Salad</i>	
SALADE NICOISE	14.50€
<i>Tuna Fish, French Beans, Hard Boiled Egg, Tomatoes and Anchovies on a Bed of Salad</i>	
ENTRECOTE GRILLEE BEURRE CAFÉ DE PARIS	
- FRITES ET SALADE VERTE	19.50€
<i>Grilled Entrecote Steak with Garlic Butter, French Fries and Green Salad</i>	
PNB - STEAK HACHE DU BOUCHER 180g AVEC	
COMTE ET BACON SALADE VERTE ET FRITES	17.50€
<i>Grilled 180g Hamburger Topped with Comte Cheese and Bacon, Served with Green Salad and French Fries</i>	
SUPREME DE POULET, SAUCE FORESTIERE	
- FRITES ET SALADE VERTE	19.50€
<i>Breast of Chicken, Grilled with a Mushroom Sauce French Fries and Green Salad</i>	
TARTIFLETTE SAVOYARDE AVEC SALADE VERTE	19.00€
<i>Reblochon Cheese, Potatoes and Bacon Bits Baked in the Oven - Green Salad</i>	
TORTELLI A LA MOZZARELLA ET PESTO	19.60€***
<i>Tortelli Stuffed with Mozzarella Cheese and Pesto Sauce</i>	
PIZZA REINE BLANCHE	14.50€
Jambon, Fromage, Champignons, Crème Fraîche	
<i>Pizza with Ham, Cheese, Mushrooms, Tomatoes and Fresh Cream</i>	

PIZZA SPECIAL PERDRIX 16.50€
Bacon, Pepperoni, Champignons, Fromage, Ail Rôti, Olives,
Poivrons
*Bacon, Pepperoni, Mushrooms, Cheese, Roasted Garlic, Olives,
Peppers*

PIZZA 4 FROMAGES 15.50€
Tomates, Fromage Bleu, Chèvre, Mozzarella, Comte
Tomatoes, Blue Cheese, Goat's Cheese, Mozzarella, Comte

MENU ENFANT.....12.00€***

(pour les – 10ans Under 10yrs)

MINI PIZZA AU FROMAGE ET TOMATES *Mini Cheese and Tomato
Pizza*

ou

ESCALOPE DE POULET ou STEAK HACHE - Frites ou
Pates

Breast of Chicken or Hamburger with French fries, pasta

GLACE, ou MOUSSE AU CHOCOLAT AVEC SMARTIES
Ice-cream, or Chocolate Mousse with Smarties

NOS DESSERTS

LES GLACES – ICE CREAMS 3 boules 7.50€

VANILLE, CHOCOLAT, CHOCOLAT BLANC, PAIN
D'EPICES,

CAFÉ, CAMELITA, RHUBARBE, MARRON

*Vanilla, Chocolate, White Chocolate, Gingerbread, Coffee, Caramel,
Rhubarb, Chestnut*

LES SORBETS - SORBETS 3 boules 7.50€

FRAISE, CITRON, MYRTILLE, FRAMBOISE, GENEPI,
POIRE

Strawberry, Lemon, Blueberry, Raspberry, Genepi, Pear

GATEAU FORET NOIRE AUX CERISES 8.50€

Black Forest Gateau with Cherries

TARTE AUX MYRTILLES AVEC CHANTILLY 8.50€

Blueberry Tart Served with Whipped Cream

TARTE FINE AUX POMMES AVEC 8.50€
GLACE CARAMEL
Light Apple Tart with a Scoop of Caramel Ice-Cream

PROFITEROLLES AUX GLACES ET SAUCE CHOCOLAT
CHAUD 8.50€
*Profiterolles with Vanilla Ice-Cream and Hot Chocolate
Sauce*

LES COUPES - 11.50€

BANANA SPLIT
Vanilla, Chocolate and Strawberry Ices with Banana and Chantilly

COUPE MONT BLANC
Glace Vanille et Marron avec Meringue, Sauce Chocolat et
chantilly
*Vanilla and Chestnut Ice-Cream, Meringue, Chocolate
Sauce
and Chantilly*

DAME BLANCHE
Vanilla Ice-Cream with Hot Chocolate Sauce and Chantilly
Tous nos prix sont nets

********Reduction Integrale de la TVA – Full reduction of VAT*