

La Carte - Menu

Les Entrées – Starters

- **Salade de Chèvre chaud en Aumonière** 12,00 €
Warm goat cheese salad in « Aumonière »
Salade verte, tomates, noix, fromage de chèvre en feuille de brick
Green salad, tomatoes, walnuts, goat cheese in brick sheet

- **Agnolotti aux fromages** 12,00 €
Cheese Agnolotti

- **Soupe de Poisson** 7,00 €
Fish Soup
Accompagnée de rouille, fromage râpé, croûtons
Served with rouille, grated cheese, croutons

- **Assiette de Charcuterie** 12,50 €
Charcuterie Platter
Jambon cru, jambon blanc, rosette, coppa, beurre, cornichons
Cured ham, ham, rosette, coppa, butter, pickles

- **Salade Montagnarde – Mountain Salad** 12,50 €
Salade verte, tomates, croûtons, jambon cru, reblochon pané
Green salad, tomatoes, croutons, cured ham, reblochon breaded



Salade de chèvre chaud
Warm goat cheese salad

La Carte - Menu

Les Spécialités de nos Montagnes

The specialities of our mountains

- **Fondue Savoyarde et son assiette de Charcuterie – Pour 1 personne** 20,00 €
Savoy's Fondue and charcuterie platter - For 1 person
Abondance, gruyère, beaufort fondus au vin blanc, accompagné de salade verte
Abondance, Gruyère, Beaufort melted to white wine, served with green salad

- **Fondue Savoyarde Forestière et son assiette de Charcuterie – Pour 1 personne** 20,00 €
Forest Savoy's Fondue and charcuterie platter For 1 person
Abondance, gruyère, beaufort fondus au vin blanc, champignons, accompagné de salade verte
Abondance, Gruyère, Beaufort, mushrooms, melted to white wine, served with green salad

- **Raclette Tradition avec assiette de Charcuterie Pour 1 personne** 20,00 €
Traditionnal Raclette and charcuterie platter
Fromage à raclette fondu, jambon cru, jambon blanc, rosette, coppa, accompagné de salade verte, pommes de terre
Melted raclette cheese, cured ham, rosette, coppa, ham, served with green salad and potatoes

- **Boite Chaude et son assiette de charcuterie** 22,00 €
Hot Box and charcuterie platter
Fromages fondu, pommes de terre et salade verte

- **Ravioles au Beaufort et jambon cru gratinés** 15,00 €
Ravioles with beaufort and cured ham upper crusted
Ravioles au fromage et ciboulette, jambon cru et sauce au Beaufort
Ravioli with cheese and chives, cured ham and sauce Beaufort

La Carte - Menu

Les Plats - Flat

- **Entrecôte¹** - Entrecôte 18,00 €
- Supplément Sauce Forestière 1,50 €
- **Tartare¹ de bœuf** – French raw mince beff ¹ 16,50 €
Viande crue hachée - Minced raw meat
- **Magret de Canard sauce Forestière** 17,00 €
Duck breast with forest sauce
- **Tagliatelles Carbonara** 9,00 €
Tagliatelles, crème, champignons, lardons et œuf
Tagliatelle, cream, mushrooms, bacon and egg
- **Andouillette à la Moutarde** 12,50 €
Andouillette with mustard

Les Poissons - Fishes

- **Choucroute de la Mer - Sauerkraut from the sea** 14,00 €
Choucroute, Pomme de Terre, Saumon, Colin, Fruits de mer
Sauerkraut, Potato, Salmon, Colin, Seafood
- **Filet de Bar rôti** 21,00 €
Roast Bar fillet
- **Dos de Saumon, sauce citronnée** 15,00 €
Salmon back, lemon sauce

Accompagnement - Accompaniment

Légumes de saison, riz, frites, gratin dauphinois, Salade verte
Seasonal vegetables, chips, rice, Potato gratin, green salad

Prix nets – Net prices

1 : Viande d'origine UE – Origine meat : UE

La Carte - Menu

Les Burgers

- **Mac Casino** 13,00 €
Pain hamburger, demi-reblochon pané, jambon cru, salade et tomates
Hamburger bread, half reblochon breaded, cured ham, green salad and tomatoes

- **Burger Savoyard** 13,50 €
Pain hamburger, steak haché, fromage à raclette, salade, tomates
Hamburger bread, chopped steak, green salad, tomatoes, raclette cheese

- **Hamburger maison – Hamburger house** 12,50 €
Pain hamburger, steak haché, salade, tomates, cheddar
Hamburger bread, chopped steak, green salad, tomatoes, cheddar



Mac Casino

Accompagnement - Accompaniment

Légumes de saison, riz, frites, gratin dauphinois, Salade verte
Seasonal vegetables, chips, rice, Potato gratin, green salad

La Carte - Menu



Les Desserts - Desserts

- **Café gourmand - Gourmand** 8,50 €
coffee
Café chaud et assortiment de desserts - Hot coffee and assorted desserts

- **Moelleux maison au chocolat et sa crème anglaise** 7,00 €
Moist chocolate cake with caramel custard sauce
- **Crème brûlée à la vanille** - Crème brûlée with vanilla 5,50 €
- **Mousse au Chocolat** – Chocolate mousse 5,00 €
- **Glace ou Sorbet au choix – 2 boules** 4,00 €
Your choice of ice cream or sorbet - 2 balls
Vanille, chocolat, café, fraise, citron, cassis, caramel, framboise, mangue
Vanilla, chocolate, coffee, strawberry, lemon, blackcurrant, caramel, raspberry, mango
- **Tiramisu au Café** – Coffee Tiramisu 8,00 €
- **Brownies à la glace vanille** 7,50 €
Brownies with vanilla ice cream
sur crème anglaise
with custard sauce

Restaurant ouvert du Mardi au Samedi

De 18 h 30 à 21 h 30

Lounge Bar ouvert tous les jours

A partir de 17 h

Le Menu du Skieur

Skier Menu

Salade de Chèvre chaud en Aumonière - Warm goat cheese salad in
« Aumonière »

Ou

Soupe de Poisson - Fish Soup

❧❧❧❧❧❧❧❧❧❧

Dos de Saumon, sauce citronnée - *Salmon back, lemon sauce*

OU

Andouillette à la Moutarde - Andouillette with mustard

Accompagnements - Accompaniments

Légumes de saison, riz, frites,

gratin de pommes de terre, salade verte

Seasonal vegetables, chips, rice, potato gratin, green salad

❧❧❧❧❧❧❧❧❧❧

Crème brûlée à la vanille

Crème brûlée with vanilla

Ou

Brownies à la glace vanille

Brownies with vanilla ice cream

Ou

Mousse au chocolat – Chocolate Mousse

❧❧❧❧❧❧❧❧❧❧

- 23 € -

Prix nets – Net prices

1 : Viande d'origine UE – Origine meat : UE