

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

- **Soupe de légumes de saison** 6,50 €
Soup of seasonal vegetables
Accompagnée de fromage râpé, croûtons
Served with grated cheese, croutons

- **Assiette de Charcuterie** 13,00 €
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

- **Assiette de Saumon fumé et toasts grillés – Plate of smoked salmon** 14,50 €
Saumon fumé, toasts grillés – Smoked salmon and toasted toast

Les Poissons - Fishes

- **Gambas à la provençale – Provençale Prawns** 18,00 €
Gambas grillées, Riz sauvage, Tomates, Ail et persil
Grilled prawns, Wild rice, Tomatoes, Garlic and parsley

- **Dos de Saumon, sauce citronnée** 14,00 €
Salmon back, lemon sauce

Accompagnement - Accompaniment

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

La Carte - Menu

Les Plats - Flat

- **Entrecôte¹** - Entrecôte 18,50 €
- Supplément Sauce Forestière 1,50 €
- **Tartare¹ de bœuf** – French raw mince beff ¹ 17,00 €
Viande crue hachée - Minced raw meat
- **Andouillette à la Moutarde** 13,00 €
Andouillette with mustard

Accompagnement - Accompaniment

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

Les Burgers Maison

- **Mac Casino** 13,00 €
Pain hamburger, demi-reblochon pané, jambon cru, salade et tomates
Accompagné de frites et salade
Hamburger bread, half reblochon breaded, cured ham, green salad and tomatoes accompanied by french fries
- **Burger Savoyard** 13,50 €
Pain hamburger, steak haché, fromage à raclette, salade, tomates
Accompagné de frites et salade
Hamburger bread, chopped steak, green salad, tomatoes, raclette cheese accompanied by french fries
- **Le Classic Burger** 12,50 €
Pain hamburger, steak haché, salade, tomates, cheddar
Accompagné de frites et salade
Hamburger bread, chopped steak, green salad, tomatoes, cheddar accompanied by french fries
- **Le Fish Burger** 12,00 €
Pain hamburger, poisson pané, salade, tomates,
Accompagné de frites et salade
Hamburger bread, paned fish, green salad, tomatoes, accompanied by french fries

Prix nets – Net prices

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

La Carte - Menu

Les Spécialités de nos Montagnes

The specialities of our mountains

- **Fondue Savoyarde et son assiette de Charcuterie – Pour 1 personne** 21,00 €
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** 22,00 €
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** 21,00 €
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
Fromage 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

- **Tartiflette et son assiette de charcuterie** 16,00 €
Reblochon fondu, pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche, salade verte
Melted Reblochon, potatoes, bacon, onions, cream, green salad and charcuterie platter

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

- **Mousse au Chocolat maison – 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** 8,50 €
Café, mascarpone, boudoirs et crème liquide
Coffee, mascarpone, cookies and liquid cream

- **Ile Flottante – « Ile flottante »** 5,50 €
Blanc d'œufs sur crème anglaise
White eggs custard sauce

Restaurant ouvert tous les soirs 7 jours / 7
De 18 h 30 à 21 h 30
Lounge Bar ouvert à partir de 17 h 30

Le Menu « Skieur »

Skier Menu

Salade de Chèvre chaud en Aumonière

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

Ou

Assiette de Charcuterie – Charcuterie Platter

Jambon cru, jambon blanc, rosette, coppa, beurre, cornichons

Cured ham, ham, rosette, coppa, butter, pickles

ආරම්භක

Ravioles au Beaufort et jambon cru gratinés

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

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

ආරම්භක

Ile Flottante – « Ile flottante »

Blanc d'œufs sur crème anglaise - White eggs custard sauce

Ou

Mousse au chocolat Maison – Chocolate Mousse

ආරම්භක

- 24 € -

Prix nets – Net prices

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

Le Menu « Héliantis »

Héliantis Menu

Salade Montagnarde – Mountain Salad

Salade verte, tomates, croûtons, jambon cru, reblochon pané
Green salad, tomatoes, croutons, cured ham, reblochon breaded

Ou

Assiette de Saumon fumé et toasts grillés – Plate of smoked salmon

Saumon fumé, toasts grillés – Smoked salmon and toasted toast



Gambas à la provençale – Provençale Prawns

Gambas grillées, Riz sauvage, Tomates, Ail et persil
Grilled prawns, Wild rice, Tomatoes, Garlic and parsley

OU

Tartiflette et son assiette de charcuterie

Reblochon fondu, pommes de terre, lardons, oignons, crème fraîche, salade verte
Melted Reblochon, potatoes, bacon, onions, cream, green salad and charcuterie platter



Moëlleux maison au chocolat et sa crème anglaise

Moist chocolate cake with caramel custard sauce

Ou

Tiramisu au Café – Coffee Tiramisu

Café, mascarpone, boudoirs et crème liquide
Coffee, mascarpone, cookies and liquid cream



- 36 € -

Prix nets – Net prices

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