


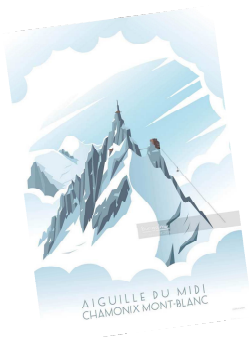


LES ENTREES (STARTERS)

Mozzarella de Bufala Compania AOP et Tomates de Saison, Sauce Pesto 	16 €
Mozzarella di Bufala Campania DOP with a Tomato Medley and Pesto Sauce	
Œuf Poché au Saumon Fumé Label Rouge	18 €
Poached Egg with Label Rouge Smoked Salmon	
Croustillant de Reblochon au Cumin sur sa Saladine aux Graines, Pignons de Pin et Lardons <i>option végétarienne possible</i> 	18 €
Reblochon Cheese on Toast with Cumin and a Mixed Salad with Seeds, Pine Nuts and Bacon Strips <i>vegetarian option possible</i>	
Foie Gras Frais Maison et Chutney au Banyuls	22 €
Home-Made Foie Gras with Banyuls Wine Chutney	
Velouté de Légumes du Jour 	13 €
Soup of the Day	
Entrée du Jour <i>(voir le menu du jour en 1ère page, suppl de 7€ le Dimanche et Fêtes)</i>	14 €
Starter of the Day <i>(see Menu du Jour on 1st page, supplement 7 € Sundays and Bank Holidays/Festivals)</i>	

 **Végétarien**



MENU DE L' AIGUILLE :
1 ENTREE + 1 PLAT + BUFFETS = 53 €

Toutes nos viandes sont garanties d'origine UE, voir tableau
Service Inclus - Boissons en Plus

**Logis
HOTELS**

LES PLATS (MAIN COURSE)

Croustillant de Reblochon au Cumin sur sa Saladine aux Graines, Pignons de Pin et Lardons <i>option végétarienne possible</i> 	24 €
Reblochon Cheese on Toast with Cumin and a Mixed Salad with Seeds, Pine Nuts and Bacon Strips <i>vegetarian option possible</i>	
Ris de Veau à la Crème d'Amandes	24 €
Sweetbreads with an Almond Cream Sauce	
Filet de Turbot à la Crème de Ciboulette	32 €
Turbot Fillet with a Chive Cream Sauce	
Saint Jacques à la Provençale	28 €
Scallops in a Creamy Provençal Sauce	
Quenelle de Saumon Gratinée au Beaufort	21 €
Salmon Quenelle au Gratin with a Lobster Bisque Sauce	
Filet d'Agneau au Jus de Romarin	32 €
Lamb Fillet with a Rosemary Jus	
Tournedos Charolais Sauce Tartare	40 €
Fillet of Beef with a Tartar Sauce	
Burger Gourmet au Beaufort & Frites Maison	24 €
Bœuf Charolais, Beaufort, Oignons confits, Salade, Tomates, Sauce Tartare Gourmet Burger with Raclette Cheese & Home-Made Fries Charolais Beef, Raclette Cheese, Onion Chutney, Salad, Tomato	
Burger Gourmet Végétarien au Pois Chiche Bio & Frites Maison 	24 €
Galette de Pois Chiche, Beaufort, Oignons confits, Salade, Tomates, Sauce Tartare Vegetarian Chickpea Burger with Beaufort Cheese, Onion Chutney, Salad, Tomato & Tartar Sauce, served with Home-Made Fries	
Le Plat du Jour (<i>voir le menu du jour en 1ère page, suppl de 8€ le Dimanche et Fêtes</i>)	19 €
Dish of the Day (<i>see Menu du Jour on the 1st page, supplement 8€ Sundays or Bank Holidays/Festivals</i>)	



MENU DE L' AIGUILLE :
1 ENTREE + 1 PLAT + BUFFETS = 53 €

Toutes nos viandes sont garanties d'origine UE, voir tableau
Service Inclus - Boissons en Plus

**Logis
HOTELS**

LES FROMAGES ET DESSERTS

(CHEESE AND DESSERTS)

Plateau de Fromages Assortis Selection of Cheese	12 €
Fromage Blanc et son Coulis de Fruits Rouges Fromage Frais with a Red Berry Coulis	10 €
Farandole de Gourmandises au Buffet Selection of Home-made Desserts from the Buffet	15 €
Salade de Fruits Frais Maison Fresh Fruit Salad	10 €
Fondant au Chocolat Guanaja de Valrhôna et sa Boule de Glace au Caramel Beurre salé ⁽¹⁾ Valrhona Guanaja Chocolate Fondant with Salted Caramel Ice-Cream ⁽¹⁾	15 €
Vacherin glacé de nos Montagnes Vanille-Myrtille Blueberry and Vanilla Ice-Cream Vacherin with a Red Berry Coulis	15 €
Glaces et Sorbets Ice Cream	3,50 € la boule

Chocolat	<i>Chocolate</i>	Fraise	<i>Strawberry</i>
Vanille	<i>Vanilla</i>	Framboise	<i>Raspberry</i>
Café	<i>Coffee</i>	Citron	<i>Lemon</i>
Caramel	<i>Caramel</i>	Myrtille	<i>Blueberry</i>

(1) possible sans gluten (gluten-free option available)



Toutes nos viandes sont garanties d'origine UE, voir tableau
Service Inclus - Boissons en Plus

**Logis
HOTELS**

MENU DU GLACIER

38 €

Mozzarella de Bufala Compania AOP et Tomates de Saison, Sauce Pesto

Mozzarella di Bufala Campania DOP with a Tomato Medley & Pesto Sauce
Ou Or

Croustillant de Reblochon au Cumin sur sa Saladine aux Graines,

Pignons de Pin et Lardons *option Végétarien possible*

Reblochon Cheese on Toast with Cumin & Mixed Salad with Seeds, Pine Nuts and Bacon Strips
Vegetarian option possible

Quenelle de Saumon Gratinée au Beaufort, Sauce à la Bisque de Homard

Salmon Quenelle Gratin with a Lobster Bisque Sauce

Farandole de Gourmandises au Buffet

Selection of Home-made Desserts at the Buffet

MENU AIGUILLE DU MIDI

53 €

Choix d'Entrée

Choice of Starter

Plat Garnis au Choix hors Spécialités Savoyardes

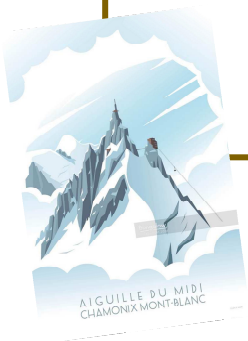
Choice of Main Course (Except Raclette & Hot Stone)

Le Plateau de Fromages Affinés

Selection of Cheese

Dessert à Choisir dans la Carte

Selection of Home-made Desserts



Toutes nos viandes sont garanties d'origine UE, voir tableau
Service Inclus - Boissons en Plus

Logis
HOTELS

MENU DU PETIT BABOTCHE

16 €

(Jusqu'à 12 ans)

Un sirop ou une limonade au Choix

Fruit Squash or Limonade Included

Steak Haché Poêlé ou Pavé de Saumon Meunière ou ½ Plat du Jour

Frites Maison

Pan-Fried Beef Patty or Small Pan-Fried Salmon Fillet or Dish of the Day
with French Fries

**Glace à la Barbe à Papa ou Vanille ou Chocolat
ou Salade de Fruits**

Candy-floss, Vanilla or Chocolate Ice-Cream or Fruit Salad

** Cette glace n'est pas produite par nos soins
(this ice cream isn't homemade)*

LE COIN SAVOYARD



La Cuisson sur Pierre (minimum 2 pers)

Avec Frites Maison, Viande de Bœuf et de Volaille, Sauces Curry et Tartare,
Salade Verte de Saison

Beef and Chicken cooked on a hot stone

With home-made fries, cocktail and tartar sauce and seasonal salad

34 €/pers

La Raclette aux 2 Fromages (Lait Cru de Tarine & Brebis)

Avec Pommes en Robe des Champs, Assortiment de Charcuteries
et Salade Verte de Saison

Raclette

With Potatoes, Local Smoked Ham, Dry Cured Beef and Seasonal Green Salad

30 €



Toutes nos viandes sont garanties d'origine UE, voir tableau
Service Inclus - Boissons en Plus

**Logis
HOTELS**