

## LES ENTREES (STARTERS)

**Pâté en Croûte Maison au Foie Gras et aux Eclats de Marrons** 16 €  
Homemade Pâté en Croute with Chestnuts

**Œuf Poché Bio au Saumon Fumé Label Rouge** 18 €  
Organic Poached Egg with Label Rouge Smoked Salmon

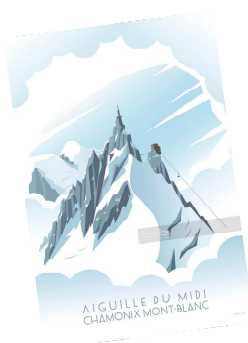
**Croustillant de Reblochon sur sa Saladine aux Gésiers et Lardons**  
**Option Végétarienne Possible** 🌱 18 €  
Reblochon Cheese Parcel with Salad with Bacon Strips  
Vegetarian Option Possible

**Foie Gras Frais Maison et Chutney au Banyuls** 22 €  
Home-Made Foie Gras with Banyuls Wine Chutney

**Traditionnelle Soupe à l'Oignon** 13 €  
Traditional French Onion Soup

**Entrée du Jour** (voir le menu du jour en 1ère page, suppl de 7€ le Dimanche et Fêtes) 13 €  
Starter of the Day (see Menu du Jour on 1st page, supplement 7 € Sundays and Bank Holidays/Festivals)

🌱 Végétarien

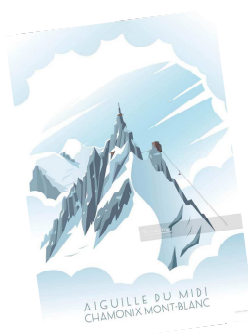


Toutes nos viandes sont garanties d'origine UE, voir tableau  
Service Inclus - Boissons en Plus

**Logis  
HOTELS**

## LES PLATS (MAIN COURSE)

<b>Ris de Veau à la Crème d'Amandes</b> Sweetbreads with an Almond Cream Sauce	21 €
<b>Ombre Chevalier au Beurre Blanc</b> Arctic Charr Fillet with a Pepper Coulis	25 €
<b>Linguines Fraîches, Homard Entier et sa Bisque, Copeaux de Parmesan</b> Fresh Linguini with a Whole Lobster, Lobster Bisque & Parmesan Shavings	45 €
<b>Quenelle de Saumon Gratinée au Beaufort</b> Salmon Quenelle au Gratin with Lobster Bisque	19 €
<b>Suprême de Pintade Label Rouge et sa Réduction au Vin Jaune</b> Breast of Guinea Fowl with a Vin Jaune Reduction	26 €
<b>Tournedos Charolais Sauce Forestière</b> Fillet of Charolais Beef with a Mushroom Sauce	40 €
<b>Burger Gourmet au Fromage à Raclette &amp; Frites Maison</b> Bœuf Charolais, Fromage à Raclette, Oignons confits, Salade, Tomates, Sauce Tartare Gourmet Burger with Raclette Cheese & Home-Made Fries Charolais Beef, Raclette Cheese, Onion Chutney, Salad, Tomato	24 €
<b>Burger Gourmet Végétarien au Quinoa &amp; Frites Maison</b>  Quinoa, Fromage à Raclette, Oignons confits, Salade, Tomates, Sauce Tartare Vegetarian Quinoa Burger with Raclette Cheese & Home-Made Fries, Onion Chutney, Salad, Tomato	24 €
<b>Le Plat du Jour</b> ( <i>voir le menu du jour en 1ère page, suppl de 8€ le Dimanche et Fêtes</i> ) Dish of the Day ( <i>see Menu du Jour on the 1st page, supplement 8€ Sundays or Bank Holidays/Festivals</i> )	18 €



**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)

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

**Traditionnelle Soupe à l'Oignon**

Traditional French Onion Soup

Ou

**Croustillant de Reblochon  
sur sa Saladine aux Gésiers et Lardons**

*Option Végétarienne Possible* 

Reblochon Cheese Parcel with Salad with 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**

(suppl 8€ pour les linguines au homard)

**hors Spécialités Savoyardes**

**Choice of Main Course**

Except Raclette & Hot Stone

(supplement 8€ for the Lobster Linguini)

---

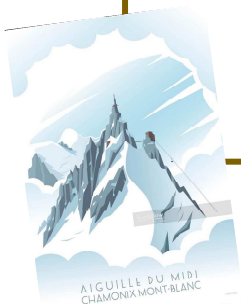
**Le Plateau de Fromages Affinés**

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

(Jusqu'à 12 ans)

16 €

**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 Beefburger or Small Pan-Fried Salmon Fillet or Dish of the Day  
with French Fries

Mousse au Chocolat ou Salade de Fruits

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 HIVERNAL



**La Cuisson sur Pierre** (minimum 2 pers)

32 €/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, curry and tartar sauce and seasonal salad

**La Raclette aux 2 Fromages**

28 €/pers

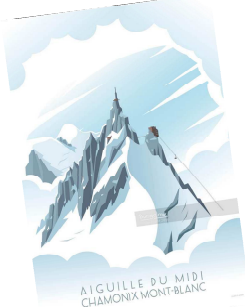
**(Lait Cru de Tarine & Ail des Ours)**

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



**Raclette with 2 Cheeses (Tarine & Wild Garlic)**

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



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

**Logis  
HOTELS**



**Bienvenue ! Welcome !**

Tenu désormais par la 5<sup>ème</sup> génération, nous sommes ravis de vous accueillir.  
*The 5th generation of the Farini family is pleased to welcome you.*

Certains plats peuvent contenir des aliments allergènes. En cas de doute, merci de l'indiquer auprès de votre serveur.

*Please note that certain dishes are unsuitable for allergy sufferers.  
Please let your waiter know if you have any allergies or special dietary requirements.*

Nous vous souhaitons une excellente dégustation.

*We hope you enjoy your meal!*

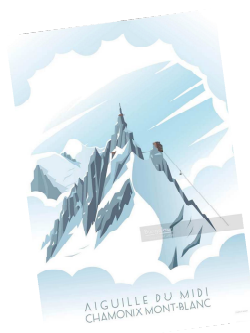
**La famille Farini, le Chef Jean-Luc Dutruel et toute l'équipe.**

*The Farini family, the Chef Jean-Luc Dutruel & their team.*

#### **WiFi**

Réseau : Hotel Aiguille du Midi Guest  
Puis accepter les conditions générales

Network : Hotel Aiguille du Midi Guest  
Then Accept the conditions of use



**Logis  
HOTELS**

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