



Coté terrasse Le Relais du Galibier

Menu du jour

ENTREE DU JOUR + PLAT DU JOUR

OU

19€

PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

ENTREE DU JOUR

+

PLAT DU JOUR

+

DESSERT DU JOUR

23€

Nos Salades et entrées

Entré du jour

starter of the day

Planche de charcuteries Savoyardes

Savoyard cured meat board/ Fleisch savoie

Salade au beaufort et magret fumé maison

Salad with beaufort cheese and savoie contrybacon

Tartine gratinée a la savoyarde (tartine, lardons, oignons et reblochon gratiné, salade verte)

toast, bacon, onions and gratin reblochon, green salad/ Toast, Speck, Zwiebeln und Gratin Reblochon, grüner Salat

Salade au Saint Marcellin sur toast

Toast of Saint Marcellin/ Toast von Saint Marcellin

Salade de tomate , mozzarella et jambon de Savoie

Tomato salad, mozzarella and Savoy ham/ Tomatensalat, Mozzarella und Wirsingschinken

9,00€

12,00€

15,00€

17,00€

10,00€

12,00€

Grande faim

21,00€

17,00€

15,00€

18,00€

Nos plats

Plat du jour

Dish of the day

Pavé de rumsteck sauce au poivre (180gr)

Rump steak with pepper sauce/ Rumpf mit pfeffer sauce

15,00€

22,00€

Entrecôte 300gr beurre maître d'hôtel

28,00€

Omelette nature ou beaufort

13,00€

Tartiflette savoyarde

17,00€

Browned potatoes with onions and lardons baked with Reblochon cheese

Kartoffeln mit Zwiebeln und Speckstreifen mit Reblochon Käse geschmelzt

Diot de Valloire au vin rouge de savoie


18,00€

Sausage of Valloire sauce with red wine of Savoy /

Wurst aus Valloire-Sauce mit Rotwein aus Savoyen

*Prix net, service compris

Nos desserts

Crème brulée vanille / crème brulée	7,00€
Cœur coulant au chocolat / Creamy heart chocolat cake	6,50€
Tartelette myrtille / Blueberry pie	7,50€
Vacherin glacé a la framboise  / raspberry iced vacherin	7,00€
Dessert du jour	5,00€



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Les Vins

<u>SELECTION DE LA MAISON</u>		75cl	37,5cl	Millésime
Réserve James Deschartrons (Bordeaux aoc)	R	17,00€		
SAVOIE Rouge				
Gamay (AOC Ph. et F.Thiollier-domaine de L'Idylle-Cruet)	R	25,00€	17,00€	
Mondeuse d'Arbin (AOC Ph. et F.Thiollier-domaine de L'Idylle-Cruet)	R	25,00€	17,00€	
Chignin pinot noir (AOC André et Michel Quenard, Tormery-Chignin)	R	29,00€		
Mondeuse saxicole cuvée prestige (AOC Ph. et F.Thiollier-domaine de L'Idylle-Cruet)	R	32,00€		
SAVOIE Blanc				
Divine (rousanne) (AOP Ph. et F. Tiollier -Domaine de l'Idylle-Cruet)	B	29,00€		
Chignin (AOC André et Michel Quenard, Tormery-Chignin)	B	27,00€	18,00€	
Roussette Savoie (AOC Ph. et F. Tiollier -Domaine de l'Idylle-Cruet)	B	25,00€	16,00€	
Chardonnay prestige (AOP Domaine J.Vullien-Freterive)	B	27,00€		
Chignin Bergeron (AOC André et Michel Quenard, Tormery-Chignin) n	B	35,00€	22,00€	
SAVOIE Rosé				
Savoie rosé (AOC Domaine de l'Idylle, Ph et F. Tiollier-Cruet)	r	25,00€	17,00€	
PROVENCE AOC				
Château la Tour de l'Evêque	r	30,00€		
COTE DU RHONE				
Côtes du Ventoux (AOC La Vieille Ferme)	R	25,00€		
Côtes du Rhone-villages (AOP Tour Mâlière)	R	25,00€	14,00€	
Crozes Hermitage (AOP Domaine Pochon)	R	34,00€	22,00€	
Vacqueyras (AOP Vieux Clocher – J.M.Arnoux)	R	38,00€		
Saint Joseph APO Vins de Viennes (Cuilleron/Gaillard/Villard)	R	38,00€		

Verres de vin 12cl 5,50€

R=rouge / B=blanc / r = rosé

Mondeuse d'Arbin (Ph. et F.Thiollier-domaine de L'Idylle-Cruet) R

Chignin (André et Michel Quénard, Tormery-Chignin) B

Roussette de Savoie (AOC Ph. et F. Tiollier -Domaine de l'Idylle-Cruet) B

Chardonnay prestige (Domaine J.Vullien-Freterive) B

Savoie rosé (Domaine de l'Idylle, Ph et F. Tiollier-Cruet) r

Côtes du Ventoux (La Vieille Ferme)R

Eaux minérales

	½	1/1
Vittel	4,00€	4,50€
Sampellegrino	4,00€	4,50€

*Prix net, service compris

