

LES ENTREES (STARTERS)

Saumon Fumé Label Rouge et Sauce à l'Aneth Label Rouge Smoked Salmon with a Dill Sauce	20 €
Salade Savoyarde (Œuf Poché Fermier, Dés de Beaufort, Croûtons, Lardons, Jambon de Pays du Mont Saxonnex) Savoyard Salad with Poached Egg, Beaufort Cheese, Croutons, Bacon & Mont-Saxonnex Smoked Ham	17 €
Croziflette Végétarienne aux Cèpes et Reblochon Fermier  Cep Mushroom & Reblochon Cheese Croziflette 	18 €
Foie Gras Frais Maison et Chutney au Banyuls Home-Made Foie Gras with Banyuls Wine Chutney	22 €
Traditionnelle Soupe à l'Oignon Traditional French Onion Soup	13 €
Velouté de Légumes du Jour  Soup of the Day 	13 €
Entrée du Jour (<i>voir le menu du jour en 1ère page, suppl de 7€ le Dimanche et Fêtes</i>) Starter of the Day (<i>see Menu du Jour on 1st page, supplement 7 € Sundays and Bank Holidays/Festivals</i>)	14 €

 Végétarien

MENU AIGUILLE DU MIDI :
1 ENTREE + 1 PLAT + BUFFETS = 54 €

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

**Logis
HOTELS**

LES PLATS (MAIN COURSE)

Ris de Veau à la Crème d'Amandes Sweetbreads with an Almond Sauce	24 €
Filet de Turbot à la Crème de Ciboulette Turbot Fillet with a Chive Sauce	32 €
Quenelle de Saumon Gratinée au Beaufort et sa Bisque de Homard Salmon Quenelle Gratin with a Lobster Bisque Sauce	21 €
Suprême de Volaille Fermière Label Rouge et sa Réduction au Vin Jaune Free-range Label Rouge Chicken Breast with a Yellow Wine Reduction	26 €
Filet d'Agneau au Jus de Romarin Lamb Fillet with a Rosemary Jus	32 €
Tournedos Charolais Sauce Poivres Verts Charolais Beef Fillet Steak with a Peppercorn Sauce	40 €
Burger Gourmet au Beaufort & Frites Maison Bœuf Charolais, Beaufort, Oignons confits, Salade, Tomates, Sauce Tartare Gourmet Burger with Beaufort Cheese & Home-Made Fries Charolais Beef, Raclette Cheese, Onion Chutney, Salad, Tomato	24 €
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>) Dish of the Day (<i>see Menu du Jour on the 1st page, supplement 8€ Sundays or Bank Holidays/Festivals</i>)	19 €

Les plats sont accompagnés de la garniture du jour

(voir le menu du jour en 1ère page)

Changement avec des pommes frites ou une salade verte sur demande.

All our main courses are served with the accompaniment of the day (see Menu du Jour on the 1st page).
French Fries or a Green Salad are available as an alternative).

MENU AIGUILLE DU MIDI :
1 ENTREE + 1 PLAT + BUFFETS = 54 €

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 €
Nougat Glacé au Miel et à l'Orange Home-Made Honey & Orange Iced Nougat	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)

MENU DU GLACIER

38 €

Traditionnelle Soupe à l'Oignon

Traditional French Onion Soup

Ou Or

Salade Savoyarde

**(Œuf Poché Fermier, Dés de Beaufort, Croûtons,
Lardons, Jambon de Pays du Mont Saxonnex)**

Savoyard Salad with Poached Egg, Beaufort Cheese,
Croutons, Bacon & Mont-Saxonnex Smoked Ham

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

54 €

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

MENU DU PETIT BABOTCHE

16 €

(Jusqu'à 12 ans)

Un sirop au Choix ou une limonade

Fruit Squash or Lemonade 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, served with French Fries
or Child's portion of the Dish of the Day

Glace à la Barbe à Papa ou Vanille ou Chocolat

Candy-floss, Vanilla or Chocolate Ice-Cream

** Cette glace n'est pas produite par nos soins
(this ice cream is not 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

Beef and Chicken cooked on a hot stone

With Home-made Fries, Curry and Tartar Sauce and Green Salad

34 €/pers

La Raclette aux 2 Fromages

(Lait Cru de Tarine & Fromage du Moment)

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

2 Cheese Raclette

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

30 €



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

**Logis
HOTELS**