



Auberge des Balcons

LES ENTRÉES

★ *Starters* ★

CARTE HIVER 2018/2019

- LE GARLIC BREAD • 4,90 
2 Tranches de pain grillé, persillade
2 Toasted slices of bread with parsley and garlic
- GARLIC CHEESE • 5,30 
Petit pain grillé au beurre d'ail persillé & fromage
Toasted roll with garlic and parsley butter & cheese
- LA SOUPE À L'OIGNON, CROÛTONS • 9,90
ET FROMAGE RÂPÉ TOUT SIMPLEMENT... -
Bouillon de volaille, oignons, fromage, croûtons
Onion Soup : Chicken stock, onions, cheese, croutons
- LE VELOUTÉ DE PANAIS & FOURME D'AMBERT • 9,90
chips de bacon
Creamy parsnip and blue cheese soup, bacon crisps
- PASTILLAS DE CHÈVRE AUX POIVRONS MARINÉS • 11,20 
Pastillas with goat's cheese and marinated peppers

Auberge des Balcons

LES SALADES

★ *Salads* ★

CARTE HIVER 2018/2019

- LA SALADE NATURE • 4,90
mélange de jeunes pousses 
Mixed salad and vinaigrette
- SALADE SAVOYARDE •
Petite 7,90 • Grande 14,90
Salade, tomates cerises, œuf poché, copeaux de Beaufort,
croûtons maison, lard paysan de Savoie grillé, noix
Salad, cherry tomatoes, poached egg, shavings of Beaufort,
local bacon, home-made croutons, walnuts
- SALADE BELLE MONTAGNARDE •
Petite 9,20 • Grande 16,80
Small salad Big salad
Salade de cromesquis de reblochon et viande séchée des Alpes
Reblochon and dried Alps meat croquettes
- SALADE CAESAR AU SAUMON •
Petite 9,90 • Grande 16,90
Small salad Big salad
Salade, saumon, tomates, œuf dur,
Parmesan, anchois, sauce Caesar
Salad, salmon, confit tomatoes, parmesan,
hard-boiled egg, anchovies, Caesar sauce

Auberge des Balcons

LES PLATS

★ *Main Dish* ★

CARTE HIVER 2018/2019

• L'INCONTOURNABLE
CHEESEBURGER DE L'AUBERGE • 19,00
Steak haché frais 150g, compotée d'oignons,
tomates confites, sauce cocktail fumée, reblochon grillé,
pancetta, condiments, accompagné de pommes grenaille sautées
Our famous cheeseburger: fresh burger, stewed onions, candied tomatoes,
smoked sauce, grilled reblochon, pancetta, bacon,
condiments, roasted new potatoes

• ENTRECÔTE GRILLÉE, SAUCE POIVRE • 22,50
accompagnée de pommes grenaille sautées, légumes du moment
Grilled rib steak, pepper sauce
served with roasted new potatoes and seasonal vegetables

• NOISSETTES DE FILET MIGNON DE VEAU AU LARD • 25,90
Jus crémeux à la moutarde à l'ancienne,
gratin Savoyard, pleurotes persillées
Veal filet mignon chops with bacon
Creamy juice with wholegrain mustard, Savoy gratin,
oyster mushrooms with parsley

• BALLOTINES DE VOLAILLE
AU REBLOCHON ET JAMBON CRU • 22,90
Gratin Savoyard
Poultry Ballotines with Reblochon and raw ham,
Savoyard gratin

PAVÉ DE SAUMON TERIYAKI • 20,50
Wok de légumes Frais
Teriyaki thick slice of salmon, fresh vegetable Wok

NOIX DE SAINT JACQUES À LA PLANCHA • 25,90
Risotto de potiron au Beaufort
Sautéed Scallops, pumpkin and beaufort cheese risotto

POSSIBILITÉ DE CHANGEMENT DE GARNITURES
Possibility to change side-dish. Ask your waiter



Auberge des Balcons

PÂTES & RISOTTOS

★ *Pasta & Risottos* ★

CARTE HIVER 2018/2019

- ORECCHIETTE BOLOGNAISE OU CARBONARA • 14,00
Pastas with bolognese or carbonara sauce

- ORECCHIETTE AU PESTO,
ÉPINARDS & NOIX DE CAJOU • 15,00
Mozzarella, citron, pousses d'épinards frais
Cashew nuts, pesto pasta with spinach,
cashew nuts, mozzarella and lemon

- RISOTTO AU REBLOCHON
& VIANDE SÉCHÉE DES ALPES • 19,50
Risotto with Reblochon and local dried meat

Auberge des Balcons

NOS FONDUES

★ *Fondues* ★

CARTE HIVER 2018/2019

- LA FONDUE SAVOYARDE • 19,90
Croûtons de pain à plonger dans un caquelon
d'Emmental, de Comté du Jura & de Beaufort fondus,
parfumés au vin blanc & au Kirsch, salade verte
Croutons of bread to dip into a fondue pot of melted Emmental,
Comté of Jura and Beaufort cheese, with a hint of white wine
& kirsch, served with green salad

- LA FONDUE MONTAGNARDE • 24,00
Croûtons de pain à plonger dans un caquelon
d'Emmental, de Comté du Jura et de Beaufort de Savoie fondus,
parfumés au vin blanc et au Kirsch,
salade verte et assiette de charcuteries
Croutons of bread to dip into a fondue pot of melted Emmental,
Comté of Jura and Beaufort cheese, with a hint of white wine
& kirsch, served with green salad and cold meat platter

Pour 2 personnes
minimum
prix par personne
Minimum 2 persons
Price per person

Auberge des Balcons

NOS SPÉCIALITÉS

★ *Specialties* ★

CARTE HIVER 2018/2019

Pour
2 personnes
minimum
sauf tartiflette
Prix par personne

Minimum 2 persons
except tartiflette
Price per person

• LA TARTIFLETTE • 18,80
servie avec du jambon cru de pays
et sa salade verte, pommes de terre, lardons,
oignons, Reblochon fondu & gratiné
Fried potatoes, onions, bacon, grilled
and browned Reblochon, green salad and raw ham

• LA RACLETTE • 26,00
Fromage fondu servi avec son assiette de charcuteries,
pommes de terre parfumées au lard et laurier, salade verte
Melted cheese served with a plate of cold meat and potatoes
with a hint of bacon and laurel, served with green salad

• LA RACLETTE À L'AIL DES OURS • 27,00
Fromage fondu servi avec son assiette de charcuteries,
pommes de terre parfumées au lard et laurier, salade verte
Melted cheese & garlic served with a plate of cold meat and potatoes
with a hint of bacon and laurel, served with green salad

• PLANCHA, UNE SPÉCIALITÉ INCONTOURNABLE • 26,00
Tranches de bœuf à griller, accompagnées de pommes grenaille
sautées & 3 sauces : tartare, cocktail & aioli
Slices of beef to be roasted, served with sautéed baby new potatoes
& 3 sauces : Tartare, cocktail & aioli

• LA PLANCHA ROYALE • 32,00
Tranches de bœuf, veau,
lard paysan de Savoie et volaille à griller,
accompagnées de pommes grenaille sautées,
sauce tartare, cocktail, aioli, salade verte
Slices of beef, veal, local bacon, fowl
to grill on hot stone, served with sautéed baby new potatoes & 3 sauces :
Tartare, cocktail & mayonnaise, served with green salad

SUPPLÉMENT VIANDE OU CHARCUTERIE 5,00
Extra meat or cold meat





- LA PLANCHETTE DE FROMAGES • 9,50
Sélection de fromages affinés régionaux, salade verte aux noix, pain de campagne, confiture de cerises noires
Selection of regional ripened cheeses, green salad with walnuts, country bread, black cherries jam
- TARTELETTE AUX MYRTILLES • 8,50
Tart with blueberries
- CRÈME BRÛLÉE À LA CHARTREUSE VERTE • 9,20
Crème brûlée with Chartreuse Verte
- MOELLEUX AU CHOCOLAT GIANDUJA, CŒUR COULANT • 8,50
Smooth Gianduja chocolate fondant
- GRATIN DE FRUITS FRAIS AU SABAYON • 9,90
Fresh fruits gratin with zabaione
- CRUMBLE AUX POMMES, GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ • 8,90
Apple crumble, sea salt caramel ice cream
- POIRE RÔTIE AUX NOISETTES, CHOCOLAT CHAUD ET GLACE PRALINÉ • 8,90
Roasted pear with hazelnuts, warm chocolate sauce, praline ice cream
- CAFÉ GOURMAND DE L'AUBERGE • 8,90
À DÉCOUVRIR !!!
Café ou thé servi avec ses mignardises
Coffee or tea served with mini-pastries



• DAME BLANCHE • 7,50

Glace vanille, amandes grillées, chocolat chaud, Chantilly
Vanilla ice cream, toasted almonds, warm chocolate,
whipped cream

• CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS • 7,50

Glace chocolat ou café, chocolat chaud ou sauce café, Chantilly
Coffee or chocolate ice cream, coffee sauce or warm chocolate, whipped cream

• L'ALPAGE • 8,20

2 boules de glace vanille, myrtilles fruits, coulis de framboises,
Chantilly, amandes grillées
2 scoops of vanilla ice cream, blueberry fruits, raspberry coulis,
whipped cream, grilled almonds

• CAMELITO • 8,20

Glace caramel, praliné, vanille, sauce caramel, Chantilly
Caramel, praline, vanilla ice creams, caramel sauce, whipped cream

• BANANA SPLIT • 8,20

Glace vanille, fraise et chocolat, banane fruit,
chocolat chaud, Chantilly
Vanilla, strawberry & chocolate ice creams,
banana fruit, warm chocolate, whipped cream

• COLONEL • 8,20

Sorbet citron, Vodka 3 cl
Lemon sorbet, Vodka 3 cl

Selon vos envies, composez vous même votre glace
Make up your own bowl of ice cream

• GLACE 2 BOULES • 3,80
2 scoops of ice cream

• GLACE 3 BOULES • 5,20
3 scoops of ice cream

LES SORBETS *Sorbet flavors*
Citron vert, Myrtille, Citron jaune
Lime, blueberry, lemon

LES GLACES *Ice cream flavors*
Vanille, Chocolat, Café, Caramel au beurre salé, Fraise, Banane, Praliné
Vanilla, Chocolate, Coffee, Salted caramel, Strawberry, Banana, Praline

SUPPLÉMENT *Extra* : • 1,00
Chocolat, coulis de fruits rouges ou Chantilly
Chocolate sauce, red fruits coulis...