

# L'Auberge des Balcons

Tél. 04.79.00.91.91

## LES ENTRÉES

Starters

### Duo de chèvre chaud sur pain brioché 13,00

Salade, crottin de chèvre, tomates confites,  
magret fumé et jambon de savoie

Salad, goat's cheese, confit tomatoes,  
breast duck, raw ham

### Véritable Salade Caesar 13,00

Salade romaine, poulet grillé, copeaux de  
Parmesan, croûtons, oeufs durs, sauce Caesar

Salad, grilled chicken, sliced Parmesan,  
croutons, hard-boiled eggs, Caesar sauce

### Salade Verte 3,50

Green salad



## NOS PLATS

### Tartiflette 18€

Sautéed potatoes,  
diced bacon, onions,  
melted & gratinated  
Reblochon cheese



### Lasagnes à la bolognaise, salade verte 15,00

Bolognese lasagna, green salad

### Wok de Gambas 17,00

5 Belles gambas sautées au gingembre,  
nouilles chinoises, légumes croquants,  
assaisonné d'une sauce soja légèrement épicée  
Wok of king prawns: : chinese noodles & crun-  
chy vegetables, ginger, soy pepper sauce

# A EMPORTER.....

## To Take Away

## FINGER FOOD

### Classique Burger 14,50

Steak haché 180 g, tomates fraîches, oignon  
rouge, fromage fondu et sa sauce tartare  
Burger 180 gr with fresh tomatoes, red onion,  
melted cheese and tartar sauce

### Savoyard Burger 15,50

Burger garni de véritable fromage à raclette  
fumé fondu et sa tranche de pancetta grillée  
Savoy burger, topped with raclette cheese  
& pancetta slice

### Caesar Burger 14,50

Filet de poulet sauce Caesar, copeaux de  
parmesan, salade romaine, tomate fraîche  
Chicken fillet with Caesar sauce, parmesan  
shavings, salad, fresh tomatoes

### Nuggets frites 9,00

6 pièces

6 Nuggets, french fries

### Assiettes de frites

4,00

French fries



### Wok de poulet aux amandes 15,00

Fines lamelles de poulet marinées au citron vert,  
sautées avec des amandes grillées, légumes  
croquants, nouilles chinoises  
Chicken  
marinated with lime grilled almonds,  
chinese noodles and crunchy vegetables

### Wok épicé de petits légumes 12,00

Nouilles chinoises et légumes croquants sautés  
au piment frais, sauce  
au lait de coco

Chinese noodles and  
crunchy vegetables  
sautéed with fresh  
chili, coconut  
milk sauce



## LES PIZZAS

### Margherita 11,50

Tomate, mozzarella, olives noires  
Tomato, mozzarella, black olives

### Reine 12,50

Tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc  
Tomato, mozzarella, mushrooms, ham

### Calzone 13,00

Chausson garni de tomate, oeuf, jambon blanc, champignons, mozzarella  
Tomato, egg, ham, mushrooms and mozzarella, cooked in a half-moon shape

### Chèvre & Miel 12,50

Crème fraîche, chèvre, miel, mozzarella  
Crème fraîche, goat's cheese, honey, mozzarella

### 4 Formaggi 14,00

Tomate, mozzarella, Emmental, Roquefort, chèvre  
Tomato, mozzarella cheese, Emmental cheese, roquefort cheese, goat's cheese

### Savoyarde 14,00

Tomate, mozzarella, Reblochon, lardons, oignons, pommes de terre  
Tomato, mozzarella cheese, Reblochon cheese, onions, potatoes, diced bacon

### Provençale 14,00

Tomate, mozzarella, chèvre, jambon de Pays, olives  
Tomato, mozzarella, goat's cheese, local ham, olives

### Balcons 14,50

Tomate, mozzarella, pepperoni, pancetta, pommes de terre, oeuf  
Tomato, mozzarella, pepperoni, pancetta, potatoes, egg

### Carbonara 14,00

Crème fraîche, lardons, mozzarella, oeuf, copeaux de Parmesan  
Crème fraîche, diced bacon, mozzarella, egg, parmesan cheese

## Nos BOISSONS

Drinks 50cl 3,00

Coca cola, Coca cola light, Coca cola zéro, Fanta, Fuzetea, Sprite, Orangina

### 4 Saisons 13,00

Tomate, mozzarella, artichauts, poivrons, champignons, tomates cerises  
Tomato, mozzarella, artichokes, peppers, mushrooms, cherry tomatoes

### Salmone 14,50

Saumon fumé, crème de ciboulette, mozzarella, suprême de citrons  
Smoked salmon, chives cream, mozzarella, lemons supreme

### Chorizo 12,00

Tomate, mozzarella, chorizo, poivrons  
Tomato, mozzarella, chorizo, peppers

### Paolina 14,50

Tomate, jambon de Savoie, mesclun, tomates cerises, copeaux de Parmesan, crème au balsamique  
Tomato, Savoy ham, mixed salad, cherry tomatoes, shavings of Parmesan, balsamic cream

### Casbah 14,50

Tomate, mozzarella, viande épicée, tomates fraîches, oignons, salade, sauce blanche  
Tomato, mozzarella, spicy meat, onions, fresh tomatoes, salad, white sauce

### Italienne 14,50

Base crème, mozzarella, gorgonzola, coppa, jambon cru  
Crème fraîche, mozzarella, gorgonzola, coppa, raw ham

### Bambino 8,00 (-11 ans)

Tomate, mozzarella, olives  
Tomato, mozzarella, olives (-11 years old)





CARTE  
D'OR

L'Auberge  
des Balcons

DESSERTS & GLACES

## LES DESSERTS DE L'AUBERGE

Desserts



Tous nos desserts sont «faits maison», élaborés sur place à partir de produits bruts. Homemade desserts

<b>Café Gourmand</b>	10,00 €	<b>Profiteroles</b>	11,00 €
1 café ou thé, 1 mini crème brûlée, 1 macaron, 1 profiterole et chocolat chaud		Choux à la glace vanille, chocolat chaud, Chantilly, amandes grillées Choux pastry with vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream, roasted almonds	
1 coffee or tea, 1 mini creme brulee, 1 macaroon, 1 profiterole and warm chocolate			
<b>Champagne Gourmand</b>	14,00 €	<b>Salade de fruits frais rafraîchie au sorbet framboise</b>	8,00 €
1 Coupe de Champagne 12 cl, 1 mini crème brûlée, 1 macaron, 1 profiterole et chocolat chaud		Fresh fruits salad and raspberry sorbet	
1 glass of champagne 12 cl, 1 mini creme brulee, 1 macaroon, 1 profiterole and warm chocolate			
<b>Crème brûlée à la vanille, sucre de canne</b>	9,00 €	<b>Gaufre au sucre &amp; Chantilly</b>	7,00 €
Crème brulée with vanilla, cane sugar		Waffle with sugar & whipped cream	
<b>Crumble à la banane, glace noix de coco</b>	9,00 €	<b>Gaufre au Nutella &amp; Chantilly</b>	10,00 €
Banane flambée au rhum & sucre de canne, cuite façon crumble / Banana flambéed with rum and cane sugar, baked crumble and coconut ice cream		Waffle with Nutella & whipped cream	
<b>Brownies façon mi-cuit, glace noisette</b>	10,00 €	<b>Tiramisu aux biscuits croquants et framboises</b>	9,50 €
Brownies half-cooked style & hazelnut ice cream		Tiramisu with crunchy biscuits and raspberries	
		<b>Meringue gourmande et croquante</b>	9,50 €
		Sorbet framboise, fruits rouges, meringue, Chantilly	
		Gourmet and crunchy meringue, raspberry sorbet, red fruits, meringue, whipped cream	



## LES DÉLICES GLACÉS

ice creams

<b>Caramel Addict</b>	9,50 €	<b>GLACES AVEC ALCOOLS</b> with alcohol	
Duo glacé de Fairly Nuts & Peanuts, coulis de caramel, Chantilly et pralin croustillant / Duo of Fairly nuts & peanuts ice cream, caramel coulis, crusty praline & whipped cream		<b>Colonel</b>	10,00 €
		Sorbet citron, Vodka 3 cl	
		Lemon sorbet, Vodka 3 cl	
<b>Bounty</b>	9,50 €	<b>Baileys</b>	10,00 €
Crèmes glacées chocolat blanc, chocolat, noix de coco, Chocolat chaud, Chantilly / White chocolate, chocolate, coconut ice creams, warm chocolate, whipped cream		Glace vanille, glace café, chocolat chaud, Baileys 2cl, Chantilly	
		Vanilla ice cream, coffee ice cream, warm chocolate, Baileys 2cl, whipped cream	
<b>Dame Blanche</b>	9,50 €	<b>Irish ice coffee</b>	10,00 €
Glace vanille, sauce au chocolat, Chantilly		2 Boules de glaces au café, glace vanille, Whisky 2 cl, Chantilly	
Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream		2 scoops of coffee ice cream, vanilla ice cream, Whisky 2 cl, whipped cream	
<b>Mont Blanc</b>	9,50 €	<b>After Eight</b>	10,00 €
Meringue, crème de marron, glace vanille, chantilly		Glace menthe-chocolat, Get 27 2 cl, Chantilly	
Meringue, chestnut cream, vanilla ice cream, whipped cream		Mint-chocolate ice cream, Get 27 2 cl, whipped cream	

# LAISSEZ PLACE A VOTRE IMAGINATION Give place to your imagination



**Glace 2 boules** 4,00 €  
2 scoops of ice cream

**Supplément** 1,00 €  
Chocolat, coulis de fruits rouges ou Chantilly  
Extra : Chocolate sauce, red fruits coulis or whipped cream

## LES CRÈMES GLACÉES

Ice cream flavors



**PEANUT BUTTER CUP**  
Crème glacée au beurre de cacahuète  
Peanut butter ice cream

**FAIRLY NUTS**  
Crème glacée au caramel avec sauce caramel et des pépites aux amandes  
Caramel ice cream with caramel sauce and almond chips

## LES SORBETS

Sorbet flavors



**FRAISE**  
Strawberry



**FRAMBOISE**  
Raspberry



**CITRON JAUNE**  
Lemon



**CASSIS**  
Blackcurrant



**MYRTILLE**  
Blueberry

## LES GLACES

Ice cream flavors



**VANILLE**  
Vanilla



**CHOCOLAT**  
Chocolate



**CHOCOLAT BLANC**  
White chocolate



**CAFÉ**  
Coffee



**PISTACHE**  
Pistachio



**CARAMEL**  
Caramel



**NOIX DE COCO**  
Coconut



**MENTHE aux éclats de chocolat**  
Mint with chocolate chips

## CAFÉS SPÉCIAUX Special coffees

**Irish coffee** 9,00 €  
Whisky 2cl, sucre de canne, café, crème  
Whisky 2cl, cane sugar, coffee, cream

**French coffee** 9,00 €  
Cognac 2cl, sucre de canne, café, crème  
Cognac liqueur 2cl, cane sugar, coffee, cream

**Italian coffee** 9,00 €  
Amaretto 2cl, sucre de canne, café, crème  
Amaretto 2cl, cane sugar, coffee, cream

**Farmer coffee** 9,00 €  
Génépi 2cl, sucre de canne, café, crème  
Génépi liqueur, cane sugar, coffee, cream

**American coffee** 9,00 €  
Southern Comfort 1cl, Jack Daniel's 1cl, sucre de canne, café, crème / Southern Comfort 1cl, Jack Daniel's 1cl, coffee, brown sugar, cream

## BOISSONS CHAUDES Hot drinks

Café expresso 2,00 €

Décaféiné 2,00 €

Double expresso 3,60 €

Double décaféiné 4,00 €

Double café crème 3,80 €

Cappuccino 4,50 €

Chocolat 3,50 €

Thé, infusion 3,00 €



## LIQUEURS & DIGESTIFS 4cl Liquors

Get 27 7,00 €

Génépi 7,00 €

Baileys 7,00 €

Amaretto 7,00 €

Grappa 7,00 €

Cognac 7,00 €

Armagnac 7,00 €

Cointreau 7,00 €

Calvados 7,00 €

Grand Marnier 7,00 €

Chartreuse Verte ou Jaune 7,00 €

Eaux de vie framboise, poire, mirabelle  
Raspberry, pear, plum 7,00 €

## LA TÊTE DANS LES BULLES

Coupe de Champagne 16cl 9,00 €

Crémant de Savoie 14 cl 6,00 €  
Local sparkling wine



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

A consommer avec modération

Prix nets en Euros - Service compris

Charges and service included

Un restaurant du groupe Restoleil - Auberge VT - H18/19 - Création graphique www.restoleil.com  
Photos non contractuelles - Impression Printclock