

# L'Auberge des Balcons

## ..... ENTRÉES Starters

**\*Deux escalopes de foie gras poêlées aux pommes et son cidre brut** 17,50  
*Two pan-fried foie gras escalopes with apples and cider*

**Véritable Salade Caesar** 15,50  
*Salade romaine, poulet grillé, copeaux de Parmesan, croûtons, œufs durs et sa sauce Caesar*  
*Salad, grilled chicken, sliced Parmesan, croutons, hard-boiled eggs and Caesar sauce*

**Carpaccio de boeuf mariné au basilic** 13,00  
*Pétales de parmesan, vinaigre balsamique, fruits du câprier et artichauts rustiques*  
*Beef carpaccio marinated with basil, slices of parmesan, balsamic vinegar, capers and rustic artichokes*

**Duo de chèvre chaud sur pain brioché** 15,50  
*Salade, crottin de chavignol, Sainte Maure de Touraine, tomates confites, magret fumé et jambon de Savoie*  
*Duo of warm goat's cheeses on brioche. Salad, goat's cheese, Sainte Maure de Touraine, candied tomatoes, smoked breast duck, raw ham*

**Planchette de cochonnaille** 15,00  
*Assortiment de charcuteries régionales*  
*Local cold meats platter*

Pour l'apéritif!

**Soupe à l'oignon doucement gratinée au Beaufort** 14,00  
*Onion Soup, grated Beaufort cheese*

**Poke Bowl** 18,00  
*Salade, crudités, tartare de saumon à l'huile de sésame, avocat, riz à Sushi, sauce soja à souhait*  
*Salad, raw vegetables, salmon tartare with sesame oil, avocado, sushi rice, unlimited soy sauce*

## ..... PÂTES Pastas

**Lasagnes à la bolognaise gratinées à la mozzarella, salade verte** 18,00  
*Bolognese lasagna, browned with mozzarella, served with green salad*

**\*Risotto au foie gras et ses girolles sautées, jus corsé** 22,00  
*Mushrooms risotto with foie gras & pan fried girolles mushrooms, well-seasoned juice*

## ..... WOKS Woks

**Wok de Gambas** 21,50  
*5 Belles gambas sautées au gingembre, nouilles chinoises, légumes croquants, le tout assaisonné d'une sauce soja et lait de coco*  
*Wok of gambas: 5 king gambas pan-fried with ginger, chinese noodles & crunchy vegetables, dressed with soy sauce and coconut milk*

**Wok de Poulet aux amandes** 18,00  
*Fines lamelles de poulet marinées au citron vert sautées avec des amandes grillées, sauce au lait de coco, légumes croquants et nouilles chinoises*  
*Wok of chicken & almonds: slices of chicken marinated with lime, sautéed grilled almonds with coconut milk sauce, chinese noodles and crunchy vegetables*

**Wok au Piment frais** 15,50  
*Nouilles chinoises et légumes croquants sautés au piment frais, sauce au lait de coco*  
*Fresh chili wok: Chinese noodles and crunchy vegetables cooked with fresh chili, coconut milk sauce*



## ..... SPÉCIALITÉS MONTAGNARDES

Local specialities

Pour deux personnes minimum sauf Tartiflette & Boîte chaude - Prix par personne  
*Minimum 2 persons except for Tartiflette & Boîte chaude - Price per person*

### AU FROMAGE... with cheese

**Boîte chaude** Cuisson : 20 Minutes 25,00  
*Mont d'or doré au four dans sa boîte, parfumé au vin blanc de Savoie, servi avec sa charcuterie, salade verte et pommes de terre grillées*  
*Cheese cooked in its box, flavoured with Savoy white wine, served with cold meats, green salad and roasted potatoes*  
*Cooking : 20 Minutes*

**Tartiflette servie à la planche, salade verte et jambon de Savoie** 21,00  
*Pommes de terre sautées, lardons, oignons, Reblochon*  
*Tartiflette served à la planche, green salad & local ham: Sautéed potatoes, diced bacon, onions, Reblochon cheese*

**Raclette, pour les inconditionnels** 26,00  
*Fromage fondu servi avec son assiette de charcuterie. Salade verte & pommes de terre*  
*Raclette: Melted cheese served with cold meats platter and potatoes, green salad*

## ..... ENTRE TERRE & MER Fishes & meats

**Filet de boeuf grillé** 200g. 29,00  
*Servi avec frites et salade verte*  
*Grilled beef tenderloin, served with French fries & green salad*

**Entrecôte grillée** 240g. 26,00  
*Servie avec frites et salade verte*  
*Grilled rib steak, served with French fries & green salad*

**Tartare de boeuf Charolais** 180g. 19,00  
*Servi avec frites et salade verte*  
*Charolais beef tartare, served with French fries & green salad*

**\* Magret de Canard grillé entier** 28,00  
*Champignons sautés & écrasé de pommes de terre*  
*\*Sliced whole duck breast, served with girolle mushrooms & mashed potatoes*

**Pot-au-feu de la Mer** 25,00  
*Gambas, Noix de St Jacques, saumon, légumes de saison, servi avec sauce aioli et croûtons*  
*Fish Pot-au-Feu. Gambas, scallops, salmon, seasonal vegetables, served with garlic sauce & croutons*

**Raclette Fumée... à essayer** 28,00  
*Fromage fondu fumé servi avec son assiette de charcuterie. Salade verte et pommes de terre*  
*Smoked raclette : Smoked melted cheese served with cold meats platter, potatoes, green salad*

**Raclette à l'ail des ours** 29,00  
*Même accompagnement que les autres raclettes*  
*Fromage fondu à l'ail des ours servi avec son assiette de charcuterie. Salade verte et pommes de terre*  
*Raclette: Melted cheese with garlic served with cold meats platter, potatoes, green salad*

**Fondue Savoyarde** 21,00  
*Croûtons de pain à plonger dans un caquelon d'Emmental, de Comté & de Beaufort, salade verte*  
*Savoy Fondue: Croutons of bread ready to dip in a pot of melted Emmental, Comté and Beaufort cheeses, green salad*

**La Gourmande aux Morilles** 28,00  
*Croûtons de pain à plonger dans un caquelon d'Emmental, de Comté, et de Beaufort fondus, morilles étuvées, parfumés au vin blanc et Kirsch. Salade verte et assiette de charcuterie*  
*Savoy fondue with morels: Croutons of bread ready to dip in a pot of melted Emmental, Comté and Beaufort cheeses, stewed morels, flavoured with white wine & Kirsch, served with green salad & cold meats platter*

## ..... BURGERS

**Classique** 18,00  
*Steak haché de 180g, tomates fraîches, rondelles d'oignons rouges, fromage fondu et savoureuse sauce tartare, servi avec frites*  
*Burger 180g, with fresh tomatoes, red onion rings, melted cheese and tasty tartar sauce, served with french fries*

**Savoyard** 19,00  
*Fondez pour les saveurs de ce burger garni de véritable fromage à raclette fumé fondu et sa tranche de pancetta grillée, servi avec frites*  
*Enjoy gourmet flavors of this Savoy burger, topped with melted smoked raclette cheese and grilled pancetta slice served with French fries*

### Sauces maison au choix 3€

Sauce au Poivre ou Crème au Roquefort

Choice of home-made sauces :  
Pepper sauce or Roquefort cream



## À LA VIANDE... with meat

**\* Pierrade, une spécialité incontournable** 27,00  
*Tranches de boeuf grillées, accompagnées de leurs sauces : tartare, cocktail, aioli. Salade verte et frites*  
*Pierrade: Thin slices of roasted beef, served with sauces : tartare, cocktail, aioli. Salad and French fries*

**\* Pierrade Royale pour les gourmands...** 29,50  
*Tranches de bœuf, magret de canard et filet de poulet, accompagnées de leurs sauces : tartare, cocktail, aioli. Salade verte & frites*  
*Royale Pierrade: Thin slices of beef, breast duck & chicken served with sauces: tartare, cocktail, aioli. Salad & French fries*

### Supplément par personne

Extra per person

Viandes, fromage 12,00 Meats, cheese  
Charcuterie 8,00 Cold meats  
Frites, salade verte 5,00 French fries, green salad

\* Plat servi uniquement au dîner \*Served only at dinner

Plat végétarien Prix nets en Euros - Service inclus

Pour votre sécurité, application des normes sanitaires COVID-19  
Un restaurant du groupe Restoleil - Auberge VT H21/22 Ouv- Création www.restoleil.com - Imprimé par Vistacom  
PEFC 10-31-3358 / Certifié PEFC / Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées. / peff-france.org / Encre végétale certifiée.

## ..... PIZZAS Pizzas

- Margherita** 13,00  
Tomate, mozzarella, olives noires  
*Tomato, mozzarella, black olives*
- Reine** 14,00  
Tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc  
*Tomato, mozzarella, mushrooms, ham*
- Calzone** 15,00  
Chausson garni de tomate, oeuf, jambon blanc, champignons, mozzarella  
*Tomato, egg, ham, mushrooms 1 mozzarella, cooked in a half-moon shape*
- Chèvre & Miel** 14,00  
Crème fraîche, chèvre, miel, mozzarella  
*Fresh cream, goat's cheese, honey, mozzarella cheese*
- 4 Formaggi** 15,50  
Tomate, mozzarella, Emmental, Roquefort, chèvre  
*Tomato, mozzarella cheese, Emmental cheese, roquefort cheese, goat's cheese*
- Savoyarde** 15,50  
Tomate, mozzarella, Reblochon, lardons, oignons, pommes de terre  
*Tomato, mozzarella cheese, Reblochon cheese, onions, potatoes, diced bacon*
- Provençale** 15,50  
Tomate, mozzarella, chèvre, jambon de Pays, olives  
*Tomato, mozzarella, goat's cheese, local ham, olives*
- Les Balcons** 16,00  
Tomate, mozzarella, chorizo, pancetta, pommes de terre, oeuf  
*Tomato, mozzarella, chorizo, pancetta, potatoes, egg*
- Carbonara** 15,50  
Crème fraîche, lardons, mozzarella, oeuf, copeaux de Parmesan  
*Cream, diced bacon, mozzarella cheese, egg, shavings of parmesan cheese*
- 4 Saisons** 14,50  
Tomate, mozzarella, artichauts, poivrons, champignons, tomates cerises  
*Tomato, mozzarella, artichokes, peppers, mushrooms, cherry tomatoes*
- La Raclette** 16,00  
Tomate, mozzarella, fromage à raclette, pommes de terre, jambon cru de Savoie  
*Tomato, mozzarella, raclette cheese, potatoes, Savoy ham*
- Chorizo** 15,50  
Tomate, mozzarella, chorizo, poivrons, oeuf  
*Tomato, mozzarella, chorizo, peppers, egg*

**Paolina** 16,00  
Tomate, jambon de Savoie, mesclun, tomates cerises, copeaux de Parmigiano, crème au balsamique  
*Tomato, Savoy ham, mixed salad, cherry tomatoes, parmesan shavings, balsamic cream*

**Campione** 16,00  
Tomate, mozzarella, viande hachée de boeuf, tomates fraîches, oignons, crème / *Tomato, mozzarella, minced beef, fresh tomatoes, onions, cream*

**Bambino** 9,50  
Tomate, mozzarella  
*Tomato, mozzarella*



Extra 2€  
Oeuf, crème, divers...  
Extra egg, cream...

Toutes nos pizzas peuvent être réalisées avec une base de crème  
*All our pizzas can be served with cream*

## ..... DESSERTS Desserts

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

**Café Gourmand** 10,00  
1 café ou thé, 1 mini crème brûlée, 1 macaron, 1 profiterole et chocolat chaud  
*1 coffee or tea, 1 mini creme brulee, 1 macaroon, 1 profiterole and warm chocolate*

**Champagne Gourmand** 14,00  
1 Coupe de Champagne 12 cl, 1 mini crème brûlée, 1 macaron, 1 profiterole et chocolat chaud  
*1 glass of champagne 12 cl, 1 mini creme brulee, 1 macaroon, 1 profiterole and warm chocolate*

**Crème brûlée à la vanille, sucre de canne** 9,00  
*Creme brulee with vanilla, cane sugar*

**Crumble à la banane, glace noix de coco** 9,00  
Banane flambée au Rhum & sucre de canne, cuite façon crumble  
*Bananas flambéed with rum and cane sugar, baked crumble and coconut ice cream*

**Coeur fondant au chocolat, glace noisette** 10,00  
*Smooth chocolate cake, hazelnut ice cream*

**Profiteroles** 11,00  
Choux à la glace vanille, chocolat chaud, Chantilly, amandes grillées  
*Choux pastry with vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream, roasted almonds*

**Gaufre au sucre & Chantilly** 7,00  
*Waffle with sugar & whipped cream*

**Gaufre au Nutella & Chantilly** 10,00  
*Waffle with chocolate Nutella & whipped cream*

**Tiramisu Traditionnel** 9,50  
*Traditional tiramisu*

## ..... DÉLICIES GLACÉS Ice creams

**Very Brownie** 9,50  
Crème glacée Fudge Brownie, morceaux de brownie, chocolat, Chantilly  
*Fudge brownie ice cream with brownie pieces, chocolate sauce, whipped cream*

**Caramel Addict** 9,50  
Duo glacé de Fairly Nuts & Peanuts, coulis de caramel, Chantilly et pralin croustillant  
*Duo of Fairly nuts & peanuts ice cream, caramel coulis, praline crisp & whipped cream*

**Bounty** 9,50  
Crèmes glacées chocolat blanc, chocolat, noix de coco, Chocolat chaud, Chantilly  
*White chocolate, chocolate, coconut ice creams, warm chocolate, whipped cream*

**Dame Blanche** 9,50  
Glace vanille, sauce au chocolat, Chantilly  
*Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream*

## AVEC ALCOOLS with alcohol

**Colonel** 10,00  
Sorbet citron, vodka 3 cl / *Lemon sorbet, vodka 3 cl*

**Irish ice coffee** 10,00  
2 Boules de glaces au café, glace vanille, Whisky 2 cl, Chantilly  
*2 scoops of coffee ice cream, vanilla ice cream, Whisky 2 cl, whipped cream*

**After Eight** 10,00  
Glace menthe-chocolat, Get 27 2 cl, Chantilly  
*Mint-chocolate ice cream, Get 27 2 cl, whipped cream*

## Laissez place à votre imagination...

*Give place to your imagination*

**Glace 2 boules** 5,00  
*2 scoops of ice cream*

Fraise, Vanille, Café, Chocolat, Chocolat blanc, Caramel, Cassis, Framboise, Citron jaune, Myrtille, Pistache, Noix de coco, Menthe aux éclats de chocolat, Amarena, Stracciatella, Tiramisu, Praliné et noisettes

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



## ..... LES COCKTAILS Cocktails

**Mojito** 9,00  
Rhum Havana 4cl, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse  
*Havana rum 4cl, lime, fresh mint, cane sugar, sparkling water*

**Mojito des Alpes** 9,00  
Génépi 4cl, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse  
*Genepi 4cl, lime, fresh mint, cane sugar, sparkling water*

**Pina Colada** 9,00  
Rhum blanc 4cl, lait de coco, ananas  
*White rum 4cl, coconut milk, pineapple*

**Ti Punch** 8,50  
Rhum blanc 4cl, citron vert, sucre de canne  
*White rum 4cl, lime, cane sugar*

**Sex On The Piste** 8,50  
Vodka 4cl, jus ananas, jus cranberry, crème de pêche  
*Vodka 4cl, pineapple juice, cranberry juice, peach cream*

## SANS ALCOOL env. 20cl

**Virgin Mojito** 6,50  
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse  
*Fresh mint, lime, cane sugar, Perrier sparkling water*

**Free Pina Colada** 6,50  
Jus d'ananas, lait de coco, sucre de canne  
*Pineapple juice, coconut milk, cane sugar*

**Jungle Mood** 6,50  
Jus d'ananas, jus d'orange, jus de pomme, sirop de kiwi, sirop de cassis  
*Pineapple juice, orange juice, apple juice, kiwi syrup, blackcurrant syrup*

## ..... APÉRITIFS

2cl - Ricard 3,20  
12cl - Kir 4,00  
Mûre, pêche, cassis, châtaigne  
*Blackberry, peach, blackcurrant, chestnut*  
6cl - Americano maison 7,50  
16cl - Champagne 10,00  
16cl - Kir Royal 11,00  
14cl - Crémant de Savoie 6,00  
4cl - Martini, Campari 4,50  
4cl - Suze, Porto 4,50  
12cl - Spritz 7,90

## ..... SODAS, JUS ET SIROPS...

20cl - Coca cola, Coca cola zéro 3,90  
20cl - Fanta, Orangina, Fuzetea, Sprite 3,90  
20cl - Limonade, Diabolo 3,90  
25cl - Schweppes Tonic ou Agrumes 3,90  
25cl - Tourtel Twist Citron ou Framboise 4,50  
Jus de fruits & Nectars 20cl - 3,90 40cl - 7,50  
Ananas, abricot, pomme, orange, tomate