

À Partager ou pas !

To share or not !

Garlic Bread 🍷 8,50
Pain de campagne gratiné au beurre d'ail
Country bread au gratin with garlic butter

Garlic Savoyard Cheese 🍷 9,50
Pain de campagne gratiné
au beurre d'ail & raclette
*Toasted slices of bread with
parsley butter & raclette cheese*

Planche de charcuterie de nos montagnes 17,50
Platter of local cold meats

Les Entrées

Starters

Assiette d'antipasti 19,50
Mozzarella di burrata, jambon cru,
légumes à l'huile d'olive, olives & gressinis
*Mozzarella di burrata, raw ham,
vegetables with olive oil, olives & grissino*

Véritable Salade Caesar 19,50
Salade romaine, poulet croustillant, oeufs durs,
copeaux de parmesan, tranche de focaccia au romarin, sauce Caesar
*Salad, crispy chicken, hard-boiled eggs, focaccia with rosemary,
sliced Parmesan & Caesar sauce*

Carpaccio de boeuf mariné au pesto de basilic 17,50
Pétales de parmesan, vinaigre balsamique, fruits du câprier,
artichauts rustiques, tomates confites
*Beef carpaccio marinated with basil pesto,
slices of Parmesan, balsamic vinegar, capers,
rustic artichokes, candied tomatoes*

Duo de chèvre chaud sur pain brioché 19,50
Salade, crottin de Chavignol, Sainte Maure de Touraine,
tomates confites, magret fumé et jambon de Savoie
*Salad, candied tomatoes, Chavignol crottin cheese,
smoked breast duck, raw ham on brioche bread*

Tempura de crevettes
aux saveurs japonaises, sauce aigre douce 18,50
Shrimp tempura with Japanese flavors, sweet & sour sauce

Soupe à l'oignon gratinée au Beaufort 🍷 16,50
Onion Soup, grated with Beaufort cheese



Plat végétarien
Vegetarian dish



Plat servi uniquement au dîner
Served only at dinner



Recette Régionale
Local dish

Les Poke Bowl

• Au tartare de saumon 26,00

Assaisonné à l'huile de sésame, mangue,
avocat, riz à sushi, crudités, salade,
grenade, sauce soja à souhait

*Salmon tartare poke bowl : seasoned with sesame oil,
avocado, sushi rice, raw vegetables, mango, salad,
pomegranate, soy sauce as you wish*

• Aux crevettes sautées 26,00

Avocat, mangue, crudités, salade, grenade,
riz à sushi, sauce soja à souhait

*Sautéed shrimps poke bowl : avocado, mango, raw vegetables,
salad, pomegranate, sushi rice, soy sauce as you wish*

Les Burgers

Classic Burger, frites 26,00

Steak haché de 150g, tomates fraîches, cheddar fondu,
oignons rouges et savoureuse sauce tartare
*Minced beef 150g with fresh tomatoes, red onion rings,
melted cheddar and tasty tartar sauce, french fries*

Chicken Burger, frites 25,00

Poulet croustillant, tomates fraîches,
cheddar fondu, oignons rouges et guacamole
*Crispy chicken with fresh tomatoes, red onion rings,
melted cheddar, guacamole, french fries*

Cheeseburger Savoyard, frites 27,00

Fondez pour les saveurs de ce burger garni de fromage
à raclette fumé fondu, de sa tranche de pancetta grillée,
et de son steak haché de 150g
*Gourmet Savoy cheeseburger, topped with melted smoked
raclette cheese and grilled pancetta slice,
minced beef burger 150g, served with french fries*

Les Plats

Meats & Fish

Filet de boeuf grillé (200g avant cuisson) 38,00
Servi avec frites et salade verte
Grilled beef fillet 200g, french fries & green salad

Entrecôte grillée (300g avant cuisson) 34,00
Servie avec frites et salade verte
Grilled rib steak 300g, french fries & green salad

Nos sauces maison pour accompagner les grillades 3,00
Sauce au poivre, aux champignons ou crème au Gorgonzola
Choice of homemade sauces 3,00
Pepper sauce, mushrooms or Gorgonzola cream

🌙 Magret de Canard grillé entier 33,00
Chanterelles sautées au beurre, écrasé de pommes de terre et son jus de viande
*Grilled whole duck breast, served with chanterelle mushrooms
sautéed in butter, mashed potatoes and meat juice*

Tartare de boeuf Charolais 180g 25,00
Assaisonné par nos soins, frites et salade verte
Seasoned Charolais beef tartare 180g, french fries & green salad

Lasagnes à la bolognaise 25,00
Cuites au four et gratinées à la mozzarella, salade verte
Bolognese lasagna, browned with mozzarella, green salad

🌙 Risotto aux chanterelles et pointes d'asperges vertes 🌿 25,00
Riz, parmesan, chanterelles, pointes d'asperges vertes, jus corsé
Rice, parmesan, chanterelles, green asparagus tips, spicy juice

Supplément *Extra* :
Noix de Saint Jacques (5 pièces) / *Scallops* 10,00
Foie Gras / *Foie gras* 15,00

Paleron de boeuf cuit 6h façon pot au feu 27,00
Beef chuck cooked 6 hours pot au feu style

Pot au feu de la mer 28,00
Gambas, noix de Saint Jacques, saumon, légumes de saison,
servi avec sauce aïoli et croûtons
*Prawns, scallops, salmon, seasonal vegetables,
served with aïoli sauce and croutons*

Les Spécialités au Fromage

Cheese specialities

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

Boîte chaude Cuisson : 20 Minutes 🍷 37,00

La planche de Mont d'or doré au four dans sa boîte,
aromatisé au vin blanc de Savoie et à l'huile de truffe,
servi avec sa charcuterie, salade verte et pommes de terre grillées
*Local cheese cooked in its box, flavoured with Savoy white wine & truffle oil,
served with cold meats, green salad and roasted potatoes. Cooking : 20 Minutes*

Tartiflette servie à la planche,
au Reblochon de Savoie 🍷 26,00

Pommes de terre sautées, lardons, oignons, crème et vin blanc,
avec ses belles tranches de Reblochon, servie avec salade & jambon de Savoie
*Tartiflette served à la planche with green salad & local ham:
Sautéed potatoes, diced bacon, onions, cream & white wine, Reblochon cheese*

Raclette, pour les inconditionnels 🍷 à consommer sur place

Fromage fondu servi avec son assiette de charcuteries,
salade verte & pommes de terre

*Raclette : melted cheese served with cold meats platter
and potatoes, green salad. To be consumed on the spot*

• Traditionnelle 30,00

Traditional melted cheese

• Brézain, fromage fumé... à essayer 33,00

Smoked melted cheese

• À l'ail des Ours 35,00

Smoked melted cheese with garlic

Fondue Savoyarde 🍷 🌿 28,00

Croûtons de pain à plonger dans un caquelon
d'Emmental, de Comté & de Beaufort, salade verte

*Croutons of bread ready to dip in a pot of melted
Emmental, Comté and Beaufort cheeses, green salad*

Gourmande aux Morilles 🍷 34,00

Fondue Savoyarde aux morilles étuvées,
salade verte et assiette de charcuteries
*Savoy fondue with stewed morels,
served with green salad & cold meats platter*

Les Spécialités à la Viande

Meat specialities

Pour 2 personnes minimum - Prix par personne
Minimum 2 persons - Price per person

🌙 La Pierrade, l'incontournable 🍷 31,00

Tranches de boeuf à griller (minimum 240g),
servies avec salade verte, frites & 3 sauces : tartare, cocktail, aïoli.
*Thin slices of roasted beef (minimum 240g), served with green salad,
french fries and 3 sauces : tartare, cocktail, aïoli**

🌙 Pierrade Royale pour les gourmands 🍷 36,00

Tranches de boeuf, poulet et magret de canard (minimum 240g)
servies avec salade verte, frites & 3 sauces : tartare, cocktail, aïoli.
*Thin slices of beef, breast duck & chicken (minimum 240g),
served with green salad, french fries and 3 sauces : tartare, cocktail, aïoli*

Supplément par personne *Extra per person*

- Viandes, fromage *Meats, cheese* 14,00
- Charcuterie *Cold meats* 8,50
- Frites, salade verte *French fries, green salad* 6,00

les Woks

Nouilles chinoises, légumes croquants,
coriandre fraîche, sauce soja et lait de coco
*Chinese noodles & crunchy vegetables, fresh coriander,
dressed with soy sauce and coconut milk*

• Gambas 27,00

5 Belles gambas sautées au gingembre
5 King gambas pan-fried with ginger

• Poulet 25,00

Fines tranches de poulet marinées au
gingembre et citron vert, amandes
Slices of chicken marinated with lime & ginger, almonds

• Piment frais 🌶️ 23,00

Légumes croquants sautés au piment frais
Crunchy vegetables cooked with fresh chili



Plat végétarien
Vegetarian dish



Plat servi uniquement au dîner
Served only at dinner



Recette Régionale
Local dish

Pizzas



Margherita 16,00

Tomate, mozzarella, basilic / Tomato, mozzarella, basil

Regina 18,00

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

Calzone 18,50

Tomate, mozzarella, champignons de Paris, jambon blanc, oeuf, cuite en chausson
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg, cooked in a half-moon shape

Chèvre & Miel 17,00

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

4 Formaggi 18,00

Tomate, mozzarella, Emmental, Gorgonzola, chèvre
Tomato, mozzarella, Emmental, Gorgonzola, goat's cheese

Pizza Burrata 21,00

Tomate, jambon cru, roquette, burrata, crème de balsamique, mozzarella, pesto
Tomato, raw ham, arugula, burrata, balsamic cream, mozzarella, pesto

Reblochonne 18,50

Crème fraîche, lardons fumés, Reblochon, mozzarella, pommes de terre, oignons rouges
Fresh cream, smoked diced bacon, Reblochon, mozzarella, potatoes, red onions

Raclette 18,50

Crème fraîche, pommes de terre, pancetta, jambon de Savoie, fromage à raclette fondu
Fresh cream, potatoes, pancetta, local raw ham, melted raclette cheese

Espagnole 18,50

Tomate, chorizo, oeuf, poivrons, mozzarella
Tomato, chorizo, egg, peppers, mozzarella

Gourmande 17,50

Tomate, mozzarella, champignons, poivrons, chorizo, lardons, origan
Tomato, mozzarella, mushrooms, peppers, chorizo, bacon, oregano

4 Saisons 18,50

Tomate, mozzarella, pesto, artichauts à l'huile, poivrons, champignons de Paris, oignons rouges
Tomato sauce, mozzarella, artichokes with oil, peppers, mushrooms, pesto, red onions

Nordique 17,50

Crème fraîche, mozzarella, saumon, aneth / Fresh cream, mozzarella, salmon, dill

Extra

Oeuf, crème, ... 3,00
Egg, cream, ...

Burrata 5,00

l'Auberge des Balcons



Commander au
Tél. 04 79 00 91 91

Les Entrées *Starters*

Véritable Salade Caesar 16,00
Salade romaine, poulet croustillant,
copeaux de Parmesan, oeufs durs,
focaccia au romarin, sauce Caesar
*Salad, crispy chicken, hard-boiled eggs,
focaccia with rosemary,
sliced Parmesan & Caesar sauce*

Duo de chèvre chaud 16,00
sur pain brioché
Salade, crottin de Chavignol,
Ste Maure de Touraine, tomates confites,
magret fumé et jambon de Savoie
*Salad, candied tomatoes,
Ste Maure de Touraine goat's cheese,
smoked breast duck, raw ham*

Salade Verte 6,00
Green salad



les Woks

Nouilles chinoises, légumes croquants,
coriandre fraîche, sauce soja & lait de coco
*Chinese noodles & crunchy vegetables, fresh
coriander, dressed with soy sauce & coconut milk*

• Gambas 24,00

5 Belles gambas sautées au gingembre
5 king gambas pan-fried with ginger

• Poulet 22,00

Fines tranches de poulet marinées
au gingembre, citron vert, amandes
*Slices of chicken marinated
with lime, ginger, almonds*

• Piment frais 19,00

Légumes croquants sautés au piment frais
Crunchy vegetables cooked with fresh chili

Finger Food

Classic Burger, frites 19,00
Steak haché 150g, tomates, cheddar,
oignons rouges, sauce tartare
*Minced beef 150g with tomatoes, red onion,
cheddar, tasty tartar sauce, french fries*



Chicken Burger, frites 18,50
Poulet croustillant, tomates fraîches,
cheddar, oignons rouges et guacamole
*Crispy chicken with fresh tomatoes, cheddar,
red onion, guacamole, french fries*

Cheeseburger 20,00
Savoyard, frites
Steak haché de 150g, pancetta grillée,
véritable fromage à raclette fondu
*Minced beef 150g, pancetta slice,
melted raclette cheese, french fries*

Nuggets x 6, frites 13,00
6 Nuggets, french fries

Assiettes de frites 7,00
French fries



Plat végétarien
Vegetarian dish



Recette Régionale
Local dish

Pizzas

Margherita 15,50

Tomate, mozzarella, basilic
Tomato, mozzarella, basil

Regina 17,50

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

Calzone 18,00

Tomate, mozzarella, champignons de Paris, jambon blanc, oeuf, cuite en chausson
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg, cooked in a half-moon shape

Chèvre & Miel 16,50

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

4 Formaggi 17,50

Tomate, mozzarella, Emmental, Gorgonzola, chèvre
Tomato, mozzarella, Emmental, Gorgonzola, goat's cheese

Pizza Burrata 20,00

Tomate, jambon cru, roquette, burrata, crème de balsamique, mozzarella, pesto
Tomato, raw ham, arugula, burrata, balsamic cream, mozzarella, pesto

Reblochonne 18,00

Crème fraîche, lardons fumés, Reblochon, mozzarella, pommes de terre, oignons rouges
Fresh cream, smoked diced bacon, Reblochon, mozzarella, potatoes, red onions

Raclette 18,00

Crème fraîche, pommes de terre, pancetta, jambon de Savoie, fromage à raclette fondu
Fresh cream, potatoes, pancetta, local raw ham, melted raclette cheese

Espagnole 17,50

Tomate, chorizo, oeuf, poivrons, mozzarella
Tomato, chorizo, egg, peppers, mozzarella

Gourmande 17,00

Tomate, mozzarella, champignons, poivrons, chorizo, lardons, origan
Tomato, mozzarella, mushrooms, peppers, chorizo, bacon, oregano

4 Saisons 17,50

Tomate, mozzarella, pesto, artichauts à l'huile, poivrons, champignons de Paris, oignons rouges
Tomato sauce, mozzarella, artichokes with oil, peppers, mushrooms, pesto, red onions

Nordique 16,50

Crème fraîche, mozzarella, saumon, aneth
Fresh cream, mozzarella, salmon, dill

Extra

Oeuf, crème... *Egg, cream...* 3,00
Burrata *Burrata cheese...* 5,00

NOS BOISSONS *Drinks*

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	3,50
Fanta, Fuzetea, Sprite	3,50
Orangina	3,50

Bière du moment

Demandez la sélection de l'Auberge



Commander au
Tél. 04 79 00 91 91

The background is a dark, textured brown. It is decorated with various golden elements: large and small stars, snowflakes, confetti, and streamers. A golden champagne bottle is visible in the top right and bottom left corners. The text "Happy New Year" is written in a golden, elegant script font, centered horizontally and slightly above the middle vertically. Below the text, there is a light gray rectangular box containing the text "l'Auberge des Balcons" in a black serif font. The overall theme is festive and celebratory.

Happy New Year

**l'Auberge
des Balcons**



Happy New Year



79€
Adulte Adult

Amuse-bouche / Appetizer
Macaron foie gras aux pommes
Appetizer : Foie gras & apple macaroon

39€
Enfant Children
(jusqu'à 11 ans inclus) (until 11)

Gravlax de saumon aux baies roses
Salmon gravlax with pink peppercorn

Tournedos de bœuf, écrasé de patates douces,
petits légumes glacés, sauce aux morilles
Beef tournedos, sweet potato mash,
glazed baby vegetables, morel sauce

Sorbet aux agrumes et Limoncello
Citrus fruits and limoncello sorbet

Entremet excellence
Vanille, pecan, sauce caramel beurre salé
Vanilla pecan excellence dessert with
salted butter caramel sauce

Menu hors boisson - Prix nets en Euros, Service compris
Menu excluding drinks - Net prices in Euros, Service included

**l'Auberge
des Balcons**



l'Auberge des Balcons

 MENU ENFANT 



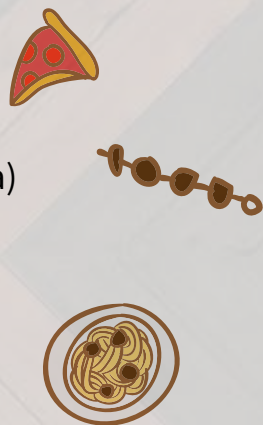
MENU ENFANT

15,00 €
Boisson incluse,
enfant de -11 ans
Kid's menu, children -11 years
Included drink

CHOISIS TON PLAT

Choose your main course

- Steak haché frais Charolais
Fresh Charolais beef burger
- Nuggets de poulet
Chicken nuggets
- Pizza Bambino (tomate, mozzarella)
Bambino pizza (Tomato, mozzarella)
- Aiguillettes de colin croustillant
Crusty colley strips
- Petite tartiflette
Small Tartiflette
- Pâtes à la carbonara ou bolognaise
ou Sauce tomate
Pastas with carbonara or bolognese or tomato sauce
- Jambon blanc
Ham



ACCOMPAGNEMENT (SAUF POUR PIZZA & PÂTES)

Frites, pâtes, poêlée de légumes ou
purée de pommes de terre

Choose between: French fries, pasta, pan-fried
vegetables or mashed potatoes



TA GOURMANDISE

Choose your dessert

- Mousse chocolat
Chocolate mousse
- Salade de fruits
Fruit salad
- Fromage blanc nature
ou coulis de fruits rouges
*Plain cottage cheese or with
red fruits coulis*
- Tarte tatin
Apple tatin pie



- Glace Push up Haribo
Push up Haribo ice cream



- Brownie Sundae
Glace vanille, morceaux de
brownies, chocolat chaud,
Chantilly
*Ice cream Cup (vanilla ice cream,
piece of brownies, hot chocolate,
whipped cream)*

ET TA BOISSON 20CL

Choose your drink

Vittel, sirop à l'eau Teisseire, Jus d'orange, jus de pomme,
Oasis, Sprite, Fanta, Fuzetea, Coca-Cola, Coca-Cola zéro



Pour ta santé, évite de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2,70
Noisette	2,90
Déca	2,70
Double expresso	4,60
Double déca	4,60
Double café crème	4,70
Cappuccino	5,00
Chocolat	4,00
Thé, Infusion	3,90

KF SPÉCIAUX 12cl

Irish coffee	11,00
Whisky 2cl, sucre de canne, café, crème en neige <i>Whisky 2cl, brown sugar, coffee, whipped cream</i>	
French coffee	11,00
Cognac 2cl, sucre de canne, café, crème en neige <i>Cognac 2cl, brown sugar, coffee, whipped cream</i>	
Italian coffee	11,00
Amaretto 2cl, sucre de canne, café, crème en neige <i>Amaretto 2cl, brown sugar, coffee, whipped cream</i>	

DIGESTIFS

Génépi	8,00
Chartreuse verte ou jaune	8,00
Cognac	8,00
Armagnac	8,00
Calvados	8,00
Amaretto	8,00
Get 27	8,00
Baileys	8,00
Marc de Savoie	8,00
Grand Marnier	8,00
Cointreau	8,00
Kahlua	8,00
Eau de vie	8,00

LES BULLES

	75cl
Prosecco Riccadonna	32,00
Champagne Henry Bourdelat	69,00
Champagne brut, Remy Massin	72,00
Champagne Moët et Chandon	99,00

PRIX NETS AFFICHÉS EN EUROS - SERVICE COMPRIS
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
Un restaurant du Groupe Restoleil - RCS ANNECY B 340 318 245- Auberge VT - Desserts -
H25/26 Création graphique : grouperestoleil.com - Imprimé par PRINTOCLOCK

CARTE DESSERTS & GLACES



LES DESSERTS

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

Café Gourmand 11,00

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 15,00

1 Coupe de Champagne 12cl, 3 mini desserts
1 glass of champagne 12cl, 3 mini desserts

Crème brûlée à la vanille, sucre de canne 10,00

Creme brulee with vanilla, cane sugar

Crumble à la banane, glace noix de coco 11,00

Banane flambée au Rhum & sucre
de canne, cuite façon crumble
*Banana flambéed with rum and cane sugar,
baked crumble style, served with coconut ice cream*

Coeur fondant au chocolat, glace noisette 11,00

Smooth chocolate cake, hazelnut ice cream

Profiteroles 11,00

3 Choux à la glace vanille, chocolat chaud,
crème en neige, amandes grillées
*3 Choux pastry stuffed with vanilla ice cream,
warm chocolate, whipped cream, roasted almonds*

Tiramisu au spéculoos 11,00

Mousse légère de mascarpone,
spéculoos, saupoudré de cacao
Mascarpone mousse, speculoos biscuit, cocoa

Salade de fruits frais & son sorbet framboise 9,50

Fresh fruits salad & raspberry sorbet

Le Tilou 10,00

Crème de mascarpone aux fruits rouges
Mascarpone cream with red fruits

Gaufre de Liège & crème en neige

Waffle with sugar & whipped cream

- Au sucre *Sugar* 9,00
- Au Nutella *Nutella* 11,00

LES GLACES

Ice creams

Very Brownie 11,00

Crème glacée Fudge Brownie, chocolat, morceaux de brownie, crème en neige
Fudge brownie ice cream with brownie pieces, chocolate sauce, whipped cream

Caramel Addict 11,00

Duo glacé de Fairly Nuts & Peanuts, coulis de caramel, crème en neige et pralin croustillant
Duo of Fairly nuts & peanuts ice cream, caramel coulis, praline crisps & whipped cream

Bounty 11,00

Crèmes glacées chocolat blanc, chocolat, noix de coco, chocolat chaud, crème en neige
White chocolate, chocolate, coconut ice creams, warm chocolate, whipped cream

Dame Blanche 11,00

Glace vanille, sauce au chocolat, crème en neige
Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

Colonel 12,00

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

Irish ice coffee 12,00

2 Boules de glace au café, glace vanille, Whisky 2cl, crème en neige
2 scoops of coffee ice cream, vanilla ice cream, Whisky 2cl, whipped cream

After Eight 12,00

Glace menthe-chocolat, Get 27 2cl, crème en neige
Mint-chocolate ice cream, Get 27 2cl, whipped cream

Do It Yourself... 🍷🍷

Glace 2 boules 2 Scoops of ice cream 5,00

Parfums : Fraise, vanille, café, chocolat blanc, chocolat, caramel, cassis, framboise, citron jaune, myrtille,
pistache, noix de coco, menthe/chocolat, mandarine, spéculoos, praliné et noisettes

*Flavors : Strawberry, vanilla, coffee, chocolate, white chocolate, caramel, blackcurrant, raspberry, lemon,
blueberry, pistachio, coconut, mint with chocolate chips, mandarin, spéculoos, praline and hazelnuts*

Supplément *Extra* : 1,50

Chocolat, coulis de fruits rouges ou crème en neige
Chocolate sauce, red fruits coulis or whipped cream