

## A Partager ou pas !

*To share or not !*

Garlic Bread 🍷 7,00  
Pain de campagne gratiné au beurre d'ail  
*Country bread au gratin with garlic butter*

Garlic Savoyard Cheese 🍷 8,00  
Pain de campagne gratiné  
au beurre d'ail & raclette  
*Toasted slices of bread with  
parsley butter & raclette cheese*

## Les Entrées

*Starters*

Assiette d'antipasti 17,50  
Mozzarella di burrata, jambon de Parme, légumes à l'huile d'olive, olives & gressinis  
*Mozzarella di burrata, raw ham, vegetables with olive oil, olives & gristino*

Véritable Salade Caesar 17,50  
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 15,50  
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 17,50  
Salade, crottin de Chavignol, Sainte 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*

Tempura de crevettes aux saveurs japonaises,  
sauce aigre douce 17,50  
*Shrimp tempura with Japanese flavors, sweet & sour sauce*

Soupe à l'oignon gratinée au Beaufort 🍷 15,50  
*Onion Soup, grated Beaufort cheese*



Plat végétarien  
Vegetarian dish



Plat servi uniquement au dîner  
Served only at dinner



Recette Régionale  
Local dish

## Les Plats

*Meats & Fish*

### Classic Burger, frites 23,00

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*

### Cheeseburger Savoyard, frites 24,00

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, served with french fries*

### Filet de boeuf grillé (200g avant cuisson) 36,00

Servi avec frites et salade verte

*Grilled beef tenderloin, french fries & green salad*

### Entrecôte grillée (300g avant cuisson) 32,00

Servie avec frites et salade verte

*Grilled rib steak, french fries & green salad*

Nos sauces maison pour  
accompagner les grillades 3,00  
Sauce au poivre, aux champignons  
ou crème au Gorgonzola

*Choice of home-made sauces 3,00*

*Pepper sauce, mushrooms  
or Gorgonzola cream*

### Tartare de boeuf Charolais 180g 22,00

Assaisonné par nos soins, frites et salade verte

*Charolais beef tartare, french fries & green salad*

### Lasagnes à la bolognaise 22,00

Cuites au four et gratinées à la mozzarella, salade verte

*Bolognese lasagna, browned with mozzarella, green salad*

### Pot au feu de la mer 27,00

Gambas, noix de St Jacques, saumon, légumes de saison, servit avec sauce aïoli et croutons

*Prawns, scallops, salmon, seasonal vegetables, served with aïoli sauce and croutons*

### Magret de Canard grillé entier 30,00

Girolles sautées au beurre, écrasé de pommes de terre et son jus de viande

*\*Sliced whole duck breast, served with girolle sautéed in butter, mashed potatoes and meat juice*

### Risotto aux girolles et pointes d'asperges vertes 23,00

Riz arborio, parmesan, girolles, pointes d'asperges vertes, jus corsé

*Arborio rice, parmesan, chanterelles, green asparagus tips, spicy juice*



## 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 🍷 35,00

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  
*Cheese cooked in its box, flavoured with Savoy white wine & truffle oil,  
 cold meats, green salad and roasted potatoes Cooking : 20 Minutes*

Tartiflette servie à la planche,  
 au Reblochon de Savoie 🍷 24,00

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, 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 28,00  
*Traditional melted cheese*

• Brézain, fromage fumé... à essayer 30,00  
*Smoked melted cheese*

• À l'ail des Ours 33,00  
*Smoked melted cheese with garlic*

---

Fondue Savoyarde 🍷 🌿 25,50  
 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 🍷 31,00  
 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*

### ☾ La Pierrade, l'incontournable 29,00

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

### ☾ Pierrade Royale pour les gourmands 34,00

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 served  
with green salad, french fries and 3 sauces : tartare, cocktail, aioli*

#### Supplément par personne *Extra per person*

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

## Les Poke Bowl

### • Au tartare de saumon 24,00

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 24,00

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 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 25,00

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

### • Poulet 23,00

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

### • Piment frais 21,00

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

## Pizzas

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

### Margherita 14,50

Tomate, mozzarella, basilic  
*Tomato, mozzarella, basil*

### Regina 16,50

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

### Calzone 16,50

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

### Chèvre & Miel 15,50

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

### 4 Formaggi 17,00

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

---

### Pizza Burrata 18,00

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

---

### Reblochonne 17,00

Lardons fumés, Reblochon, mozzarella, pommes de terre, oignons rouges, crème fraîche  
*Smoked diced bacon, Reblochon, mozzarella, potatoes, red onions, cream*

### Raclette 17,00

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

### Espagnole 16,50

Chorizo, oeuf, poivrons, mozzarella, sauce tomate  
*Chorizo, egg, peppers, mozzarella, tomato sauce*

### 4 Saisons 17,00

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

### Campione 17,00

Tomate, mozzarella, boeuf haché, oignons, oeuf, crème fraîche  
*Tomato, mozzarella, minced beef, onions, egg, cream*

Extra 3,00

O Euf, crème, ...

Egg, cream, ...



Plat végétarien  
Vegetarian dish



Plat servi uniquement au dîner  
Served only at dinner



Recette Régionale  
Local dish

## Les 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 12cl, 3 mini desserts  
*1 glass of champagne 12cl, 3 mini desserts*

### Crème brûlée à la vanille, sucre de canne 9,00

*Creme brulee with vanilla, cane sugar*

### Crumble à la banane, glace noix de coco 10,00

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

### Coeur fondant au chocolat, glace noisette 10,00

*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 nutella 10,50

Mousse légère de mascarpone, biscuits au chocolat, saupoudré de cacao  
*Mascarpone mousse, chocolate biscuit, cocoa*

### Salade de fruits frais & son sorbet framboise 8,50

*Fresh fruits salad & raspberry sorbet*

### Gaufre de Liège & crème en neige

*Waffle with sugar & whipped cream*

• Au sucre *Sugar* 8,00

• Au Nutella *Chocolate* 10,00

## Délices glacés *Ice creams*

### Very Brownie 9,50

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

### Caramel Addict 9,50

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 crisp & whipped cream*

### Bounty 9,50

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 9,50

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

### Colonel 10,00

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

### Douceur Savoyarde 10,00

Sorbet myrtille, Genepi 3cl  
*Blueberry Sorbet, Genepi 3cl*

### Irish ice coffee 10,00

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 10,00

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

### Do it yourself..

#### Glace 2 boules 4,00

*2 scoops of ice cream*

Parfums : Fraise, vanille, café, chocolat blanc, chocolat, caramel, cassis, framboise, citron jaune, myrtille, pistache, noix de coco, stracciatella, 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, stracciatella, mandarin, spéculoos, praline and hazelnuts*

### Supplément *Extra* : 1,00

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

# ~ LE BAR ~

## Apéritifs

12 cl - Kir Mûre, pêche, cassis, châtaigne	5,00
<i>Blackberry, peach, blackcurrant, chestnut</i>	
16 cl - Kir Royal	12,00
4 cl - Martini Rouge, blanc	5,00
4 cl - Campari	5,00
4 cl - Suze	5,00
4 cl - Porto rouge	5,00
2 cl - Ricard, Pastis 51	3,70
6 cl - Americano maison	8,50
16 cl - Coupe de Champagne	11,00
14 cl - Crémant de Savoie	7,00

---

## Alcools

4 cl - Whisky Ballantine's Finest	8,00
4 cl - Whisky Aberlour 10 ans	10,00
4 cl - Jack Daniel's	10,00
4 cl - Vodka Wyborowa	8,00
4 cl - Tequila	8,00
4 cl - Bacardi	8,00
4 cl - Malibu	8,00
4 cl - Rhum Havana 3 ans	8,00
4 cl - Gin Seagram's	8,00
Supplément Soda	1,00

---

## Bières Pression

	25 cl	50 cl
 1664	4,60	8,50
Grimbergen Blonde	5,00	9,10
Grimbergen Blanche	5,00	9,10
Supplément Picon	1,00	
Supplément sirop	0,20	

---

## Bières Bouteilles

	33cl
 Carlsberg	6,50
Corona	7,50
La Bête Ambrée	7,00
La Chouffe	7,00
Brooklyn Defender IPA	7,00

---

Bière du Moment <i>Découvrez la sélection de l'Auberge</i>	7,50
--	------

---

## Cocktails

*With alcohol*

Mojito	11,00
Rhum Havana 4cl, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse <i>Havana rum 4cl, lime, fresh mint, cane sugar, sparkling water</i>	
Mojito des Alpes	11,00
Génépi 4cl, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse / <i>Genepi 4cl, lime, fresh mint, cane sugar, sparkling water</i>	
Moscow Mule	10,50
Vodka 6cl, citron vert, ginger beer, menthe fraiche <i>Vodka 6cl, lime, ginger beer, fresh mint</i>	
London Mule	10,50
Gin 6cl, citron vert, ginger beer, menthe fraiche <i>Gin 6cl, lime, ginger beer, fresh mint</i>	
Pina Colada	9,50
Rhum blanc 4cl, lait de coco, ananas <i>White rum 4cl, coconut milk, pineapple</i>	
Sex On The Piste	9,50
Vodka 4cl, jus ananas, jus cranberry, crème de pêche <i>Vodka 4cl, pineapple juice, cranberry juice, peach cream</i>	
<hr/>	
Spritz 16 cl	11,00
Apérol, Prosecco, eau gazeuse, une tranche d'orange <i>Apérol, prosecco, sparkling water, a slice of orange</i>	
Campari Spritz 16 cl	11,00
Campari, Prosecco, eau gazeuse, une tranche d'orange <i>Campari, prosecco, sparkling water, a slice of orange</i>	
Hugo 16 cl	11,50
Saint-Germain, Prosecco, citron vert, menthe, eau gazeuse <i>Saint-Germain, Prosecco, lime, mint, sparkling water</i>	
Virgin Spritz 16 cl	7,50
Crodino, une tranche d'orange <i>Crodino, a slice of orange</i>	
<hr/>	

## Mocktails

*Without alcohol*

Virgin Mojito	8,00
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse <i>Fresh mint, lime, cane sugar, Perrier sparkling water</i>	
Caribbean Sun	8,00
Tourbillon exotique au jus d'orange, parfums mangue, ananas, kiwi et orange / <i>Orange juice, mango, pineapple, kiwi and orange</i>	
Coconut King	8,00
Délice des îles au jus d'ananas et à la crème, saveur coco <i>Pineapple juice and cream, coconut flavour</i>	
Paradise Dream	8,00
Jus d'ananas, saveurs fraise, framboise et pêche blanche <i>Pineapple juice, strawberry, raspberry and white peach flavours</i>	



## Sodas, jus et sirops...

20cl - Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	4,70
20cl - Fanta, Orangina, Fuzetea, Sprite	4,70
20cl - Limonade, Diabolo	4,50
25cl - Schweppes Tonic ou Agrumes	4,60
25cl - 1664 0,0% Bière Sans Alcool <i>Beer without alcohol</i>	5,00
20cl - Jus de fruits & Nectars	4,70
40cl - Grand Jus de fruits & Nectars	9,00
Ananas, abricot, pomme, orange, tomate	
<i>Pineapple, apricot, apple, orange, tomato</i>	

## Boissons Chaudes Cafés Bio Massaya

Café expresso	2,50
Noisette	2,60
Déca	2,50
Double expresso	4,60
Double déca	4,60
Double café crème	4,70
Cappuccino	5,00
Chocolat	4,00
Thé, Infusion	3,90

## Les KF Spéciaux

Irish coffee	10,00
Whisky 2cl, café, crème, sucre de canne	
<i>Whisky, brown sugar, coffee, cream</i>	
French coffee	10,00
Cognac 2cl, café, crème, sucre de canne	
<i>Cognac, brown sugar, coffee, cream</i>	
Italian coffee	10,00
Amaretto 2cl, café, crème, sucre de canne	
<i>Amaretto, brown sugar, coffee, cream</i>	

## Digestifs & liqueurs

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

## Les O

	33cl	50cl	IL
Vittel		4,50	6,70
San Pellegrino		4,50	6,70
Perrier	4,30		



Bonneval Plate ou Pétillante  
*Local water, Still or sparkling*

7,90

## ~ LES VINS AU VERRE ~

*Wines by the glass*

12 cl

Cuvée blanc, rouge 12° 5,00  
*White or red cuvee*

### BLANC *White Wine*

Chardonnay de Savoie, Cuvée Gastronomie, AOP 6,00

Apremont, Fleur de Jacquère, AOP 6,00

Chablis, Domaine de Charmoy, AOP 7,50

IGP Côtes de Gascogne doux  
Le petit Gascoûn 5,50

### ROUGE *Red Wine*

Côtes du Rhône, Vidal-Fleury 5,70

Pinot, Savoie Haute Sélection, AOP 6,00

Crozes- Hermitage, Vidal Fleury AOC 7,50

Bordeaux Supérieur, Château Cap de Merle 7,00

### ROSÉ *Rosé Wine*

Côtes de Provence, Princesse Clara 5,50

## ~ La CAVE ~

Vins de la Communauté Européenne 75cl

*Wines of the European Community*

Cuvée Maison rouge 12° 24,00

Cuvée Maison blanc 12° 24,00

## Savoie AOP

BLANC *White Wine* 37,5cl 75cl

Chardonnay, Cuvée Gastronomie 30,00

Apremont, Fleur de Jacquère,  
Cuvée Haute sélection 19,00 32,00

Chignin Bergeron, Haute Sélection 38,00

ROUGE *Red Wine* 37,5cl 75cl

Gamay, Cuvée Gastronomie 19,00 30,00

Pinot Savoie, Cuvée Haute Sélection 30,00

Mondeuse, Cuvée Gastronomie 32,00

ROSÉ *Rosé Wine* 37,5cl 75cl

Gamay, Cuvée Gastronomie 16,00 28,00

## Vallée du Rhône AOP

<u>ROUGE</u> <i>Red Wine</i>	37,5cl	75cl	150cl
Côtes-du-Rhône, Vidal Fleury	15,00	27,00	52,00
Vacqueyras, Domaine Chapelle St Joseph		42,00	
Crozes-Hermitage, Vidal Fleury		43,00	73,00
Saint-Joseph, Vidal Fleury		48,00	
Beaumes de Venise		31,00	
Châteauneuf-du-Pape, Vidal-Fleury		69,00	

---

## Côtes de Provence AOP

<u>ROSÉ</u> <i>Rosé Wine</i>	75cl	150cl
Côtes de Provence, Princesse Clara	26,00	
Côtes de Provence, Lou Peyrassol	28,00	49,00

---

## Languedoc Roussillon AOP

<u>ROUGE</u> <i>Red Wine</i>	75cl
Faugères, Château Fardel Laurens, Bio	29,00
Pic St Loup, Les Déesses Muettes	31,00

---

## Bordeaux AOP

<u>ROUGE</u> <i>Red Wine</i>	50cl	75cl	150cl
Bordeaux superieur, Château Cap de Merle		27,00	
Médoc, N°1 Maison Dourthe		36,00	
Graves, Château Vimont	21,00	33,00	57,00
Lussac Saint Emilion, Château Fleur Terrien		38,00	
Mouton Cadet, Baron Philippe de Rothschild		45,00	

---

## Sud Ouest AOP

<u>BLANC LIQUOREUX</u>	75cl
IGP Côtes de Gascogne doux le Petit Gascoun	26,00

## Val de Loire AOP

<u>BLANC</u> <i>White Wine</i>	75cl
Sancerre, Domaine des Tayaux	39,00
Pouilly-Fumé, Domaine Bonnard	48,00

---

## Bourgogne AOP

<u>BLANC</u> <i>White Wine</i>	75cl
Bourgogne Aligoté, Domaine Felix	32,00
Chablis, Domaine de Charmoy	45,00

<u>ROUGE</u> <i>Red Wine</i>	75cl
Hautes-Côtes de Nuits, Thevenot le Brun	44,00

---

## Italie IGT

<u>ROUGE</u> <i>Red Wine</i>	75cl
 Nero d'Avola Merlot Bio	27,00
 Prosecco Brut, Tenute Arnaces, Bio	32,00

---

## Champagnes

	75cl
Champagne Brut Rémy Massin	72,00
Champagne Moët et Chandon	99,00



PRIX NETS AFFICHÉS EN EURO - SERVICE COMPRIS  
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - A CONSOMMER AVEC MODÉRATION  
Un restaurant du Groupe Restoleil - RCS Annecy B 340 318 245 - H23/24 Creation Graphique : Groupelestoleil.com - Impression : Kalistene.com

# l'Auberge des Balcons

## MENU DEMI PENSION

### ▲ SAMEDI

- . Velouté de potimarron  
*Pumkin creamy soup*
- . Demi coquelet sauce aux champignons  
écrasé de pommes de terre  
*Half cockerel, mushroom sauce ,  
homemade mashed potatoes*
- . Tarte aux framboises glace chocolat blanc  
*Raspberry pie, white chocolate ice cream*

### ▲ DIMANCHE

- . Fondue bourguignonne ou raclette,  
salade savoyarde, frites ou pommes de  
terre *Meat fondue or raclette (savoyard  
specialties), mixed salad, plate of cold  
cuts, french fries, bakes potatoes*
- . Dame blanche : glace à la vanille, sauce  
chocolat, chantilly  
*Dame blanche : vanilla ice cream , hot  
chocolate, sweet whipped cream*

### ▲ LUNDI

- . Guacamole crevette sauce cocktail et  
chips  
*Guacamole , shrimp , cocktail sauce , crisps*
- . Burritos au poulet et cheddar  
*Chicken and cheddar burritos*
- . Cheese cake  
*Cheese cake*

### ▲ MARDI

- . Tomates mozzarella pesto et roquette  
*Tomatoes and buffala mozzarella, pesto and  
roquette salad*
- . Lasagnes à la bolognaise  
*Bolognese lasagna*
- . Tiramisu crème anglaise au café  
*Tiramisu, and coffee custard*

### ▲ MERCREDI

- . Salade de chèvre chaud au miel et  
légumes marinés à l'huile d'olive  
*Warm goat cheese salad with honey, small  
vegetables, olive oil*
- . Faux filet grillé sauce au poivre, pommes  
de terre grenaille, choux de bruxelles  
*Grilled sirloin steak, pepper sauce, small  
potatoes, brussels sprouts*
- . Crème brûlée

### ▲ JEUDI

- . Fondue savoyarde ou pierrade de boeuf,  
frites et salade savoyarde  
*Cheese fondue or hot stone (savoyard  
specialties) served with thin slices of  
beef, french fries and mixed savoyard salad*
- . Île flottante caramel au beurre salé  
*Floating island, served with salted butter  
caramel and vanilla custard*

### ▲ VENDREDI

- . Paté en croute Richelieu  
*Paté en croute (pork)*
- . Pavé de saumon crème à l'aneth,  
gratin de maccheroni  
*Salmon steak, dill cream and  
macheroni gratin*
- . Fraisier  
*Strawberry cake*



# Happy New Year



72€  
Adulte Adult

Amuse-bouche / Appetizer  
Assortiment de canapés et feuilletés  
Appetizer : Assortiment of canapés and puff pastries

35€  
Enfant Children  
(jusqu'à 11 ans inclus) (until 11)

Gravlax de saumon aux baies roses,  
aneth et émulsion aux agrumes  
Gravlax of salmon with pink berries, dill and citrus emulsion

Tournedos de boeuf, sauce Chateaubriand,  
légumes de saison braisés  
Beef Tournedos, Chateaubriand sauce,  
braised seasonal vegetables

Sorbet aux agrumes et Limoncello  
Citrus and Limoncello sorbet

Mont Blanc  
Mousse marron citron jaune, meringue française, crème de marrons,  
marron glacé, biscuit marron  
Lemon and chestnut mousse, French meringue, chestnut cream, candied chestnut

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



Commander au  
Tél. 04 79 00 91 91

## Les Entrées Starters

Véritable Salade Caesar 15,00  
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  
sur pain brioché 15,00  
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 5,00  
*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 22,00

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

### • Poulet 20,00

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

### • Piment frais 17,00

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

## Finger Food

Classic Burger, frites 18,00  
Steak haché de 150g, tomates fraîches,  
cheddar fondu, oignons rouges, sauce  
tartare / *Minced beef 150g with fresh  
tomatoes, red onion rings, melted cheddar  
and tasty tartar sauce, french fries*



## Cheeseburger

Savoyard, frites 19,00  
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 11,00  
*6 Nuggets, french fries*

Assiettes de frites 5,50  
*French fries*



Plat végétarien  
Vegetarian dish



Recette Régionale  
Local dish

## Pizzas

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

Margherita 13,50  
Tomate, mozzarella, basilic  
*Tomato, mozzarella, basil*

Regina 15,00  
Tomate, mozzarella,  
champignons, jambon blanc  
*Tomato, mozzarella, mushrooms, ham*

Calzone 16,00  
Mozzarella, champignons de Paris,  
jambon blanc, oeuf, sauce tomate,  
cuite en chausson  
*Tomato sauce, egg, ham, mushrooms,  
mozzarella, cooked in a half-moon shape*

Chèvre & Miel 15,00  
Crème fraîche, chèvre, miel, mozzarella  
*Fresh cream, goat's cheese, honey, mozzarella*

4 Formaggi 16,00  
Tomate, mozzarella,  
Emmental, Gorgonzola, chèvre  
*Tomato, mozzarella, Emmental,  
Gorgonzola, goat's cheese*

Pizza Burrata 17,00  
Tomate, jambon de Parme, roquette, pesto  
burrata, crème de balsamique, mozzarella  
*Tomato, raw ham, arugula, burrata,  
balsamic cream, mozzarella, pesto*

Reblochon 16,00  
Lardons fumés, Reblochon, mozzarella,  
pommes de terre, oignons rouges, crème  
*Smoked diced bacon, Reblochon, mozzarella,  
potatoes, red onions, cream*

Raclette 16,00  
Crème fraîche, pommes de terre, pancetta  
et jambon de Savoie, fromage à raclette  
*Cream, potatoes, pancetta, local raw ham,  
melted raclette cheese*

Espagnole 16,00  
Chorizo, oeuf, poivrons,  
mozzarella, sauce tomate  
*Chorizo, egg, peppers,  
mozzarella, tomato sauce*

4 Saisons 16,00

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

Campione 16,00  
Tomate, mozzarella, boeuf haché,  
oignons, oeuf, crème fraîche  
*Tomato, mozzarella, minced beef,  
onions, egg, cream*

Extra 3,00  
Oeuf, crème, ...  
*Egg, cream, ...*



## NOS BOISSONS *Drinks 50cl*

Coca-Cola	3,00
Coca-Cola Zéro	3,00
Fanta	3,00
Fuzeteta	3,00
Sprite	3,00
Orangina	3,00

Bière du moment 33cl 6,00

*Demandez la sélection de l'Auberge*

Commander au  
**Tél. 04 79 00 91 91**

PRIX NETS AFFICHÉS EN EUROS - PHOTOS NON CONTRACTUELLES - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

Un restaurant du Groupe Restoleil - H23/24 - VAE - Création graphique: grouperestoleil.com - Impression : Printclock.com