

## Pour Commencer

*To start*

Garlic Bread 🍷 8,00 €  
Pain grillé, beurre persillé  
*Toasted bread with parsley & garlic butter*

## Les Soupes

*Soups*

Soupe à l'oignon 13,50 €  
Bouillon de volaille, oignons, fromage, pain grillé  
*Onion Soup: Chicken stock, onions, cheese, toasted bread*

Velouté de butternut & shiitakes 13,50 €  
Butternut en velouté, shiitakes poêlés, huile de noisettes et noisettes torréfiées concassées  
*Butternut soup, pan-fried shiitake mushrooms, hazelnut oil and crushed roasted hazelnuts*

## Les Entrées

*Starters*

Œuf cocotte, fondue de poireaux, saumon fumé  
& copeaux de Beaufort 14,50 €  
*Egg in a casserole dish, leek fondue, smoked salmon and shavings of Beaufort*

Ravioles à la truffe noire 16,50 €  
Champignons, chips de lard  
*Ravioli with black truffle, mushrooms, bacon chips*

Salade mixte 🍷 9,50 €  
Mélange de jeunes pousses, tomates cerises, oignons rouges  
*Mixed salad, cherry tomatoes, red onions*

Salade Savoyarde  
Petite/Small 12,60 € Grande/Large 17,50 €  
Salade, tomates cerises, œuf parfait, copeaux de Beaufort,  
toasts grillés au fromage, noix, poitrine fumée et grillée  
*Salad, cherry tomatoes, poached egg, shavings of Beaufort,  
toasted bread with cheese, walnuts, smoked & grilled bacon*

Crispy Chicken Salad  
Petite/Small 12,90 € Grande/Large 17,50 €  
Cœur d'iceberg et roquette, aiguillettes de poulet croustillantes,  
focaccia grillée, copeaux de parmesan  
*Iceberg salad & arugula, crispy thin slices of chicken, grilled focaccia, shavings of parmesan*

Salade Healthy 🍷  
Petite/Small 12,90 € Grande/Large 17,50 €  
Chou, tagliatelles de légumes croquants et vinaigrette au gingembre et à l'huile de sésame  
*Cabbage, crispy vegetable tagliatelle and ginger-sesame oil dressing*



Plat végétarien  
Vegetarian dish



Plat végétan  
Vegan dish



Recette régionale  
Local dish

## Les Pâtes & Risotto

*Pasta & Risotto*

Rigatoni à la Bolognaise ou Carbonara 18,00 €

*Rigatoni pasta with bolognese or carbonara sauce*

Rigatoni à la crème de cèpes, aiguillettes de volaille rôties 20,50 €

*Rigatoni pasta with ceps cream, roasted slices of poultry*

Rigatoni aux jeunes pousses d'épinard, crème de parmesan 19,00 €

*Rigatoni pasta with baby spinach and parmesan cream*

Risotto au Reblochon & viande séchée des Alpes 📍 22,90 €

*Risotto with Reblochon and local dried meat*

Polenta crémeuse aux champignons & tartufi 22,90 €

*Creamy polenta with mushrooms & tartufi*

## Les Plats

*Meats & Fish*

Entrecôte, sauce poivre 27,00 €

*Accompagnée de pommes grenailles sautées, légumes du moment*

*Grilled rib steak, pepper sauce served with roasted baby potatoes and seasonal vegetables*

L'Incontournable Cheeseburger de l'Auberge 📍 23,00 €

*Buns, steak haché façon bouchère, tomates, salade, cheddar, poitrine fumée et grillée, sauce mayonnaise au poivre mignonnette, accompagné de pommes grenailles sautées*

*Buns, butcher's beef burger, tomato, salad, cheddar cheese, smoked & grilled bacon, pepper mayonnaise sauce, served with roasted baby potatoes*

Burger Savoyard 21,00 €

*Buns, steak haché façon bouchère, oignons rouges, tomates confites, Reblochon grillé, pancetta, condiments, accompagné de pommes grenailles sautées*

*Buns, butcher's beef burger, red onions, candied tomatoes, grilled Reblochon, pancetta, condiments, served with roasted baby potatoes*

Veggie Burger 🌱 21,00 €

*Buns, galette de pommes de terre, poêlée de légumes, guacamole, pousses d'épinards, accompagné de pommes grenailles sautées*

*Buns, potato pancake, pan-fried vegetables, guacamole, spinach shoots, served with roasted baby potatoes*

Pluma de porc, jus de viande aux cèpes 27,00 €

*Pommes grenailles sautées, tomates confites et jeunes pousses d'épinards*

*Pluma of pork, meat juice with porcini mushrooms, roasted baby potatoes, candied tomatoes and baby spinach*

Dos de cabillaud à la grenobloise, polenta crémeuse 24,00 €

*Cod fillet Grenoble-style & creamy polenta*

Dahl de lentilles & légumes au lait de coco et curry 🌱 21,50 €

*Lentilles corail, carottes, courgettes, oignons rouges, poivrons 3 couleurs, persil, lait de coco et curry brut / Coral lentils, carrots, courgettes, red onions, 3-coloured peppers, parsley, coconut milk and raw curry*



Plat végétarien  
Vegetarian dish



Plat végétarien  
Vegan dish



Recette régionale  
Local dish

# Les Spécialités

*Mountain specialities*

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

Les fromages de nos spécialités savoyardes sont sélectionnés  
par La Fromagerie de la Cochette, Annecy, Haute Savoie   
*Cheeses of our Savoyard specialities are selected by  
La Fromagerie de la Cochette, Annecy, Haute Savoie*

## Au Fromage *Cheese*

Tartiflette, jambon de Savoie et salade verte 📍 23,50 €  
*Baked potatoes, diced bacon, onions, melted & browned Reblochon,  
served with Savoy raw ham & green salad*

Raclette Tradition 📍 31,50 €   
Raclette de Savoie IGP Médaille de Bronze Paris 2020 / Médaille d'Or Paris 2022  
servie avec son assiette de charcuterie, pommes de terre  
en robe des champs & ses condiments, salade verte  
*Melted cheese served with a plate of cold meats,  
jacket potatoes & its condiments, green salad*

Fondue Savoyarde 📍 🌿 26,00 €  
Croûtons de pain à plonger dans un caquelon de Margeriaz, Abondance &  
Beaufort de Savoie fondus, parfumée au vin blanc & au Kirsch, salade verte  
*Croutons of bread to dip into a fondue pot of melted Margeriaz, Abondance &  
Beaufort cheese, with a hint of white wine & Kirsch, green salad*

---

Supplément 11,00 €  
Charcuterie / *Extra cold meats*

---

## À la Viande *Meats*

Pierrade traditionnelle 📍 29,00 €  
Tranches de boeuf, poulet, lard paysan de Savoie à griller, accompagnées de  
pommes grenailles sautées, salade verte & 3 sauces : tartare, cocktail & aioli  
*Slices of beef, chicken, local bacon to be roasted, served with sautéed baby potatoes,  
green salad & 3 sauces : tartare, cocktail & aioli*

**PRIX NETS - 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 - H23/24 Creation Graphique : Groupereleil.com - Impression : Kalistene.com



## Les Desserts *Desserts*

La Planchette de fromages 11,00 €

Fromages affinés régionaux, pain de campagne, confiture de myrtilles, salade verte aux noix  
*Selection of regional ripened cheeses, country bread, blueberry jam, green salad with walnuts*

Pomme rôtie au caramel beurre salé et sa boule vanille 8,00 €

*Roasted apple with salted caramel, served with a scoop of vanilla ice cream*

Crème brûlée au Kahlua 8,50 €

*Crème brûlée with Kahlua*

Moelleux au chocolat au cœur coulant Nutella 9,50 €

*Smooth chocolate fondant with Nutella*

Crumble poire, chocolat aux noisettes 9,00 €

*Pear crumble, chocolate with hazelnuts*

Tartelette aux myrtilles 9,00 €

*Blueberry pie*

Café Gourmand de L'Auberge 11,00 €

Café ou thé servi avec mini crème brûlée, mini moelleux, mini tartelette myrtille  
*Coffee or tea served with mini creme brulee, mini moelleux, mini blueberry tartlet*

## Les Glaces *Ice creams*

Coupe Dame Blanche 8,50 €

Glace vanille, amandes grillées, chocolat chaud,  
crème en neige / *Vanilla ice cream, toasted  
almonds, warm chocolate, whipped cream*

Coupe Les Balcons 9,00 €

Crème glacée chocolat blanc, morceaux de  
brownies, chocolat chaud, crème en neige,  
copeaux de chocolat / *White chocolate ice cream,  
brownie chunks, warm chocolate, whipped cream,  
shavings of chocolate*

Coupe Melba fruits rouges 9,00 €

Glaces myrtille, fraise, vanille, myrtilles,  
coulis de fruits rouges, crème en neige,  
amandes / *Blueberry, strawberry, vanilla ice  
creams, blueberries, red fruit coulis,  
whipped cream, almonds*

Coupe Mont Blanc 9,00 €

Glace vanille, meringue, crème de marron,  
crème en neige / *Vanilla ice cream, meringue,  
chestnut cream, whipped cream*

Coupe Colonel 9,50 €

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

### Do it yourself 🍷 🍷

2 boules 5,90 € 3 boules 7,90 €  
*2 or 3 scoops of ice cream*

Les Parfums :

Vanille, Chocolat, Café,  
Caramel au beurre salé, Praliné,  
Fraise, Banane, Citron, Citron vert, Myrtille  
*Flavours : Vanilla, Chocolate, Coffee, Praline,  
Salted caramel, Banana, Strawberry,  
Lime, Blueberry, Lemon*

Supplément *Extra* 1,50 €

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

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Un restaurant du Groupe Resto'ail - RCS Annecy B 340 318 245 - Solide - H23/24 - Création Graphique : Groupe Resto'ail.com - Impression : Kalistene.com



Plat végétarien  
*Vegetarian dish*



Plat végétarien  
*Vegan dish*



Recette régionale  
*Local dish*

**BOISSONS CHAUDES**

Café	2,50
Deca	2,50
Double café	4,60
Cappuccino	4,70
Chocolat chaud	4,00
Chocolat Viennois	4,50
Thé, infusion	3,70

**KF SPÉCIAUX** 12cl

Irish coffee	9,50
Whisky 2cl, sucre de canne, café, crème en neige <i>Whisky, brown sugar, coffee, cream</i>	
Mountain coffee	9,50
Genépi 2cl, sucre de canne, café, crème en neige <i>Genépi, brown sugar, coffee, cream</i>	

**DIGESTIFS**

Baby Génépi 2cl	4,00
Genépi 4cl	7,50
Baileys 4cl	7,50
Get 27 4cl	7,50
Limencello 4cl	7,50
Amaretto 4cl	7,50
Cognac VSP 4cl	7,50
Calvados 4cl	7,50
Eau de vie 4cl	7,50
Framboise, poire / <i>Raspberry, pear</i>	
Chartreuse verte 4cl	9,00

**LES BULLES**

Prosecco Ricadonna	75cl 31,00
Champagne brut, Remy Massin	72,00

**CARTE DESSERTS & GLACES**

PRIX NETS AFFICHÉS EN EUROS - SERVICE COMPRIS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEUREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Un restaurant du Groupe Restoleil - RCS ANNECY B 340 318 245- Auberge BP - Desserts- H23/24 Création graphique : grouperestoleil.com - Imprimé par Kalistène



## LES GLACES

*Ice creams*

Coupe Dame Blanche 8,50 €

Glace vanille, amandes grillées, chocolat chaud, crème en neige  
*Vanilla ice cream, toasted almonds, warm chocolate, whipped cream*

Coupe Les Balcons 9,00 €

Crème glacée chocolat blanc, morceaux de brownies, chocolat chaud, crème en neige, copeaux de chocolat  
*White chocolate ice cream, brownie chunks, warm chocolate, whipped cream, shavings of chocolate*

Coupe Melba fruits rouges 9,00 €

Glaces myrtille, fraise, vanille, myrtilles, coulis de fruits rouges, crème en neige, amandes  
*Blueberry, strawberry, vanilla ice creams, blueberries, red fruit coulis, whipped cream, almonds*

Coupe Mont Blanc 9,00 €

Glace vanille, meringue, crème de marron, crème en neige  
*Vanilla ice cream, meringue, chestnut cream, whipped cream*

Coupe Colonel 9,50 €

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

### DO IT YOURSELF 🍷🍹

2 boules 5,90 €  
*2 scoops of ice cream*

3 boules 7,90 €  
*3 scoops of ice cream*

Les Parfums :

Vanille, Chocolat, Café, Caramel au beurre salé, Praliné,  
Fraise, Banane, Citron, Citron vert, Myrtille  
*Flavours : Vanilla, Chocolate, Coffee, Praline,  
Salted caramel, Banana, Strawberry, Lime, Blueberry, Lemon*

SUPPLÉMENT *Extra* 1,50 €

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

## LES DESSERTS

*Desserts*

La Planchette de fromages 11,00 €

Fromages affinés régionaux, pain de campagne,  
confiture de myrtilles, salade verte aux noix  
*Selection of regional ripened cheeses, country bread,  
blueberry jam, green salad with walnuts*

Pomme rôtie au caramel beurre salé et sa boule vanille 8,00 €

*Roasted apple with salted caramel,  
served with a scoop of vanilla ice cream*

Crème brûlée au Kahlua 8,50 €

*Crème brûlée with Kahlua*

Moelleux au chocolat au cœur coulant Nutella 9,50 €

*Smooth chocolate fondant with Nutella*

Crumble poire, chocolat aux noisettes 9,00 €

*Pear crumble, chocolate with hazelnuts*

Tartelette aux myrtilles 9,00 €

*Blueberry pie*

Café Gourmand de L'Auberge 11,00 €

Café ou thé servi avec mini crème brûlée,  
mini moelleux, mini tartelette myrtille  
*Coffee or tea served with mini creme brulee,  
mini moelleux, mini blueberry tartlet*

## ALCOOLS

	4cl
Gin Seagram's	7,50
Vodka Wyborowa	7,50
Tequila	7,50
Rhum Havana 3 ans Blanc ou Ambré / <i>White or Amber</i>	7,50
Whisky Ballantine's Finest	7,50
Whisky Aberlour 10 ans	11,00
Suppl: Soda, jus	1,00
Gin des Montagnes, Vallée d'Aoste	7,50

## CAFÉS & BOISSONS CHAUDES

Café	2,50
Deca	2,50
Double café	4,60
Cappuccino	4,70
Chocolat chaud	4,00
Chocolat Viennois	4,50
Thé, infusion	3,70
Vin Chaud 8cl <i>Mulled Wine</i>	4,90

## DIGESTIFS

Baby Génépi 2cl	4,00
Genépi 4cl	7,50
Baileys 4cl	7,50
Get 27 4cl	7,50
Limencello 4cl	7,50
Amaretto 4cl	7,50
Cognac VSP 4cl	7,50
Calvados 4cl	7,50
Eau de vie 4cl Framboise, poire / <i>Raspberry, pear</i>	7,50
Chartreuse verte 4cl	9,00



CARTE BAR  
16H00 - 22H00



PRIX NETS AFFICHÉS EN EUROS - 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 - Auberge BP - H23/24 Création graphique : grouperestoleil.com - Imprimé par Printoclock

## APÉRITIFS

Pastis 5l 2cl	3,80
Ricard 2cl	3,80
Suze 5cl	5,00
Martini 5cl	5,00
Campari 5cl	5,00
Américano 6cl	6,50
Coupe de Prosecco 10cl	6,00
Kir 10cl	5,50
Kir Pétillant 10cl	7,00
Pêche, mûre, cassis, myrtille, châtaigne Peach, blackberry, blackcurrant, blueberry, chestnut	



## BIÈRE

<b>PRESSION</b>	25cl	50cl
1664	4,60	8,90

## BIÈRES

### BOUTEILLES

1664 Sans alcool 0% 33cl	5,00
La Bête Ambrée 33cl	7,10
Brooklyn Defender IPA 33cl	7,10
Grimbergen 33cl	7,10
Blonde, Blanche, Ambrée, Rouge	

## VINS AU VERRE

### Blanc White wine

Abymes, Savoie AOC, Cuvée Gastronomique	5,80
Chignin, Savoie AOC, Cuvée Gastronomique	5,90
Chardonnay, Savoie AOC, Cuvée Gastronomique	5,90

### Rouge Red wine

Pinot, Savoie AOC, Cuvée Gastronomique	5,90
Côte du Rhône AOC, OÉ – Bio	5,80
Crozes-Hermitage AOC, Cros du Mourier	7,50
Bordeaux Supérieur AOC, Château Cap de Merle	5,90

### Rosé Rose wine

Côte de Provence AOC, Princesse Clara	5,80
---------------------------------------	------

## KF SPÉCIAUX 12cl

Irish coffee	9,50
Whisky 2cl, sucre de canne, café, crème en neige Whisky, brown sugar, coffee, cream	
Mountain coffee	9,50
Genépi 2cl, sucre de canne, café, crème en neige Genépi, brown sugar, coffee, cream	



## SODAS, JUS ET SIROPS...

Coca-Cola 33cl	4,50
Coca-Cola zéro 33cl	4,50
Orangina 33cl	4,50
Fanta 33cl	4,50
Fuze tea 33cl	4,50
Sprite 33cl	4,50
Schweppes 33cl	4,50
Jus de Fruits & Nectars 25cl	4,50
Orange, Pomme, Ananas Orange, Apple, Pineapple	
Sirop à l'eau Teisseire 30cl	3,20
Perrier 33cl	3,50



## COCKTAILS avec alcool with alcohol

Mojito 15cl	11,00
Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne, soda Rum, lime, mint, cane sugar, soft	

Mojito des Alpes 15cl	11,00
Chartreuse ou Génépi, citron vert, menthe, sucre de canne, soda Chartreuse or Génépi, lime, mint, cane sugar, soft	

Sex On The Piste 15cl	10,00
Vodka, crème de pêche, jus de cranberries, jus d'ananas Vodka, peach cream, cranberries juice, pineapple juice	

Téquila Sunrise 15cl	10,00
Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine Tequila, orange juice, grenadine syrup	

Lemon Tree 15cl	10,00
Vodka, limoncello, citron vert & jaune, jus d'ananas Vodka, limoncello, lime & lemon, pineapple juice	

Pina Colada 15cl	9,50
Rhum, lait de coco, jus d'ananas Rum, coconut & pineapple juice	

Mai Tai 15cl	9,50
Rhum blanc, rhum ambré, triple sec, sucre de canne, jus de citron vert, sirop d'orgeat White rum, amber rum, triple sec, cane sugar, lime juice, orgeat syrup	

Caipirinha 15 cl	9,50
Cachaça, citron vert & cassonade Cachaça, lime & brown sugar	

Expresso Martini 15cl	9,50
Vodka, Kalhua, Café Expresso Vodka, Kalhua, coffee	

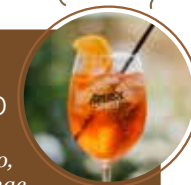
## SPRITZ

Spritz 16cl	11,00
Apérol, processo, eau gazeuse, tranche d'orange / Apérol, Prosecco, sparkling water, a slice of orange	

Campari 16cl	11,00
Campari, processo, eau gazeuse, tranche d'orange / Apérol, Prosecco, sparkling water, a slice of orange	

Hugo 16cl	11,00
Saint-Germain, prosecco, eau gazeuse, citron vert, menthe / Saint-Germain, prosecco, sparkling water, lime, mint	

Virgin Spritz 16cl	7,50
Crodino, tranche d'orange Crodino, a slice of orange	



## MULES

Moscow Mule 15cl	11,00
Vodka, ginger beer, jus de citron vert Vodka, ginger beer, lime juice	

London Mule 15cl	11,00
Gin, ginger beer, jus de citron vert Gin, ginger beer, lime juice	

## MOCKTAILS sans alcool without alcohol

Virgin Mojito 12 cl	8,00
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier Fresh mint, lime, cane sugar, Perrier	

Paradise dream 12 cl	8,00
Jus d'ananas, saveur fraise, framboise, grenadine, pêche blanche Pineapple juice, strawberry, raspberry flavour, grenadine, white peach	

Caribbean sun 12 cl	8,00
Jus d'orange, parfums mangue, fruit de la passion, papaye, kiwi Orange juice, mango flavours, passion fruit, papaya, kiwi	



# Menu de Noël

55€ ADULTE : ADULT

Option végétarienne disponible  
sur réservation et pour un menu complet  
Vegetarian option available  
on reservation and for a complete menu

## MENU DE NOËL GOURMAND

**Croustillant de langoustine  
et sa laque d'épices**

*Crispy langoustine and his spices lacquer*

**Maki de saumon fumé et fromage frais  
acidulé aux fines herbes & fruits de mer**

*Smoked salmon maki and sour cream-cheese  
with herbs & seafood*

**Suprême de chapon aux cèpes,  
écrasé de pommes de terre confites  
à la truffe et carotte fane glacée**

*Ballotine of capon with porcini mushrooms,  
crushed potatoes with truffle  
and glazed leafy carrot*

**Assiette de 3 fromages Savoyards,  
mesclun et compotée de myrtilles acidulées**

*Plate of 3 Savoy cheeses, mesclun and  
sour blueberry compote*

**Bûche de Noël**  
*Christmas log*

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

## MENU DE NOËL VÉGÉTARIEN

**Samoussa de légumes au cumin,  
crème tzatziki au yaourt de soja**

*Vegetable samosa flavored with cumin,  
tzatziki cream made with soy yogurt*

**Maki (avec feuilles de nori),  
houmous, riz à sushi & légumes grillés**

*Maki (with nori sheets),  
hummus, sushi rice & grilled vegetables*

**Chou-fleur rôti en croûte de champignons,  
écrasé de pommes de terre à la truffe  
et carotte fane glacée**

*Roasted cauliflower in a mushroom crust,  
crushed potatoes with truffle  
and glazed leafy carrot*

**Assiette de 3 fromages Savoyards,  
mesclun et compotée de myrtilles acidulées**

*Plate of 3 Savoy cheeses, mesclun and  
sour blueberry compote*

**Ananas façon Piña Colada**  
(menthe, citron, lait de coco)

*Pineapple Piña Colada style  
(mint, lemon, coconut milk)*

**l'Auberge  
des Balcons**





# Menu de Noël

## Menu Enfant 24€ Kids

### Entrée / Starter

Saumon fumé et son blini  
façon « hamburger », crème acidulée  
*Smoked salmon with blini  
«hamburger style», sour cream*

### Plat / Main course

Emincé de chapon, crème aux champignons.  
pommes pont-neuf et carottes fanes.  
*Sliced capon, mushrooms cream.  
pont-neuf potatoes «french fries style» and leafy carrots.*

### Dessert

Bûche de Noël  
*Christmas log*

Corbeille de fruits exotiques  
*Exotic fruits basket*



**l'Auberge  
des Balcons**

# Menu du Nouvel An

**77€** ADULTE · ADULT

🌿 Option végétarienne disponible  
sur réservation et pour un menu complet  
*Vegetarian option available  
on reservation and for a complete menu*

## RÉVEILLON GOURMAND

**St Jacques juste snackées,  
condiments d'herbes fraîches et yuzu**  
*Snacked scallops, fresh herbs  
and yuzu condiments*

**Ravioles de homard, pickles,  
oignons rouges,  
jus réduit à la citronnelle et gingembre**  
*Lobster ravioli, pickles, red onions,  
reduced juice with citronella and ginger*

**Filet de St Pierre aux agrumes,  
purée de panais à la truffe,  
carottes colorées**  
*John Dory fillet with citrus fruits,  
parsnip puree with truffle, coloured carrots*

**Pavé de veau rôti aux morilles,  
topinambours demi-sel & poêlée  
de champignons forestiers**  
*Roasted veal steak with morels,  
soft jerusalem artichokes  
& 1/2 salt & pan-fried forest mushrooms*

**Cromesquis de Tomme de Savoie,  
petit mesclun aux framboises**  
*Savoy tomme cromesquis croquettes,  
mesclun with raspberries*

**Macaron Myrtille**  
*Blueberry Macaron*

## RÉVEILLON VÉGÉTARIEN

**Velouté de Potimmarron à  
l'huile de noisette et ricotta**  
*Cream of pumpkin soup  
hazelnut oil and ricotta*

**Ravioles épinard ricotta,  
crème au parmesan**  
*Spinach and ricotta ravioli,  
parmesan cream*

**Curry de pois chiche au lait de coco,  
potimarron rôti et  
carottes fanes glacées**  
*Chickpea curry with coconut milk,  
roasted pumpkin and  
glazed carrot tops*

**Risotto aux champignons**  
*Mushroom risotto*

**Cromesquis de Tomme de Savoie,  
petit mesclun aux framboises**  
*Savoy tomme cromesquis croquettes,  
mesclun with raspberries*

**Macaron Myrtille**  
*Blueberry Macaron*

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



# Menu du Nouvel An



## Menu Enfant



33€

Enfant -12 ans • Child -12 years

**Millefeuille de saumon fumé  
au fromage frais, briochette tiède**

*Smoked salmon millefeuille  
with fromage frais, warm brioche*

**Filet de St Pierre aux agrumes,  
purée de panais à la truffe,  
carottes colorées**

*John Dory fillet with citrus fruits,  
truffle parsnip puree,  
colourful carrots*

**Pavé de veau rôti aux morilles,  
écrasé de vitelottes &  
poêlée de champignons forestiers**

*Roasted veal steak with morels,  
crushed violet potatoes and  
stir fried forest mushrooms*

**Macaron Myrtille**

*Blueberry Macaron*

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



**l'Auberge  
des Balcons**

